

رنجينك «حلو الرطب»

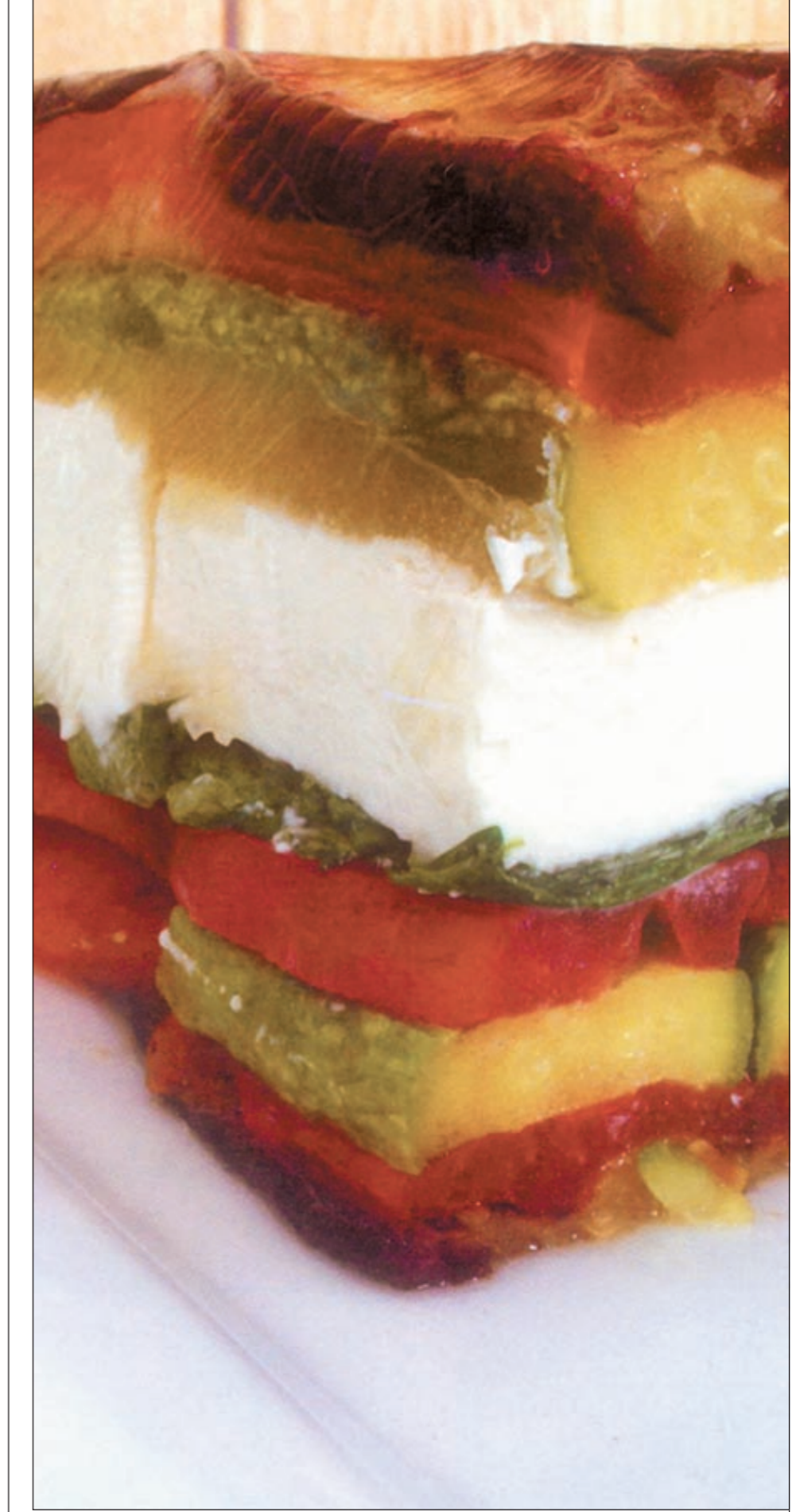
الحرارة ويضاف السكر، القرفة، الهيل والزعفران حتى يصبح اللون بنياً. توضع نصف الكمية من الخليط على طبق التقديم ويتم مدها باستخدام اسفل ملعقة الطعام ثم يوضع الرطب فوق الخليط وتوضع نصف الكمية الأخرى من الخليط فوق الرطب ويتم مدها باستخدام اسفل ملعقة الطعام ويقطع على شكل الماسة. ترش طبقة الفستق وجوز الهند على السطح ويبرد في الثلاجة ثم يقدم.

داقي (اختياري).
ملعقة طعام فستق مجروش.
ملعقة طعام جوز الهند مبشور او مسحوق القرفة (اختياري).

الطريقة:

حشو كل حبة رطب بربع حبة من الجوز، ثم تسخن الزبدة في مقلاة غير قابلة للالتصاق ويحمر الطحين مع التقليب المستمر حتى يصبح لون الطحين ذهبياً، ثم تخفض درجة

الطريقة:
كوب طحين متعدد الاستعمالات.
نصف كوب زبدة.
ملعقتا طعام سكر ناعم.
كوبان رطب دون النوى.
نصف كوب جوز.
ملعقة صغيرة مسحوق القرفة.
ملعقة صغيرة مسحوق الهيل.
نصف ملعقة صغيرة مسحوق مسحوق الزعفران مذاب في ملعقة طعام ماء



طبقات الخضار المشوية

الطريقة:
اشويها على الشواية من الجهتين.
غلفي قالب التوست بالنابليون من جميع الجهات ثم صفي شرائح الباذنجان في قاع القالب وضعي رشة خفيفة من الجيلاتين ثم شرائح الفلفل البارد ثم الكوسة ثم الجبنة ثم أوراق الجرجير ثم حلقات الطماطم ثم الكوسة ثم الفلفل ثم أخيراً الباذنجان. غلفي القالب بالنابليون وأدخله إلى الثلاجة ليتماسك، وعند التقديم بقلب القالب ويزين بالأوراق الخضراء ويقدم.

اشوي حبات الفلفل البارد على عين الغاز حتى يسود قشرها وبسرعة ضعها في كيس بلاستيك واربطه حتى تلين القشرة ويبرد الفلفل، ثم قشريه وضعيه جانباً.
يقطع الباذنجان إلى شرائح بالطول وتعصر عليها ليمونة حتى لا يسود ثم ضعي عليها رشة زيت واشويها على الشواية الكهربائية من الجهتين.

شوربة فول بينتو المكسيكية



المقادير:

185 غرام فول بينتو مجفف،
منقوع طوال الليل ومصفي.
بصلة مجزأة إلى أربعة أرباع.
3 حببات طماطم، مشوية ومقشرة.
ثمرة فلفل بوبلانو، محمص ومقشرة.
4 فصوص ثوم.
6 اكواب ماء.
2 - 3 كوب مرق دجاج او خضراوات.
زيت نباتي للتحمير في كمية قليلة من الزيت.
6 فطائر تورتيه دقيق او ذرة بائنة لمدة يوم واحد، مقطعة إلى شرائح طويلة.
ثمرتا فلفل انشيو، منزوعتا البذور، 155 غرام جبن فيتا، مفتتة.
ملعقتان كبيرتان أوراق كزبرة خضراء.

الطريقة:

1 - ضعي الفول، والبصل، والطماطم، وفلفل «بوبلانو»، والثوم، والماء في كسرولة، اجعلي المقدار يغلي واستمري فسي الغليان لمدة 10 دقائق، ثم خففي شدة اللهب وأكملي الانضاج على نار هادئة لمدة ساعة واحدة او حتى يلين قوام الفول، بردي قليلاً، ثم اهرسي الفول والخضراوات في شراب الطهي داخل، كبة او خلاط.
2 - اعيدي المهرس الى كسرولة نظيفة، وقلبي معه مرق الدجاج، واجعلي المقدار يغلي ثم هدئي

4 - للتقديم، اغرفي الحساء بالمغرفة في صحون حساء دافئة، رتبي التورتية واشرطه الفلفل الشيلي، وجبن فيتا، والكزبرة في صينية التقديم وقدميها مع الحساء لتستخدم في تزيينه.

واطهي شرائح التورتية الى ان تصبح ذهبية ومقرمشة، صفيها فوق مناشف المطبخ الورقية، اضيفي فلفل انشيو الى المقلاة واطهي الى ان يصير مقرمشاً، ثم صفه وقطعه الى شرائح طويلة.

اللب واطهي على نار هادئة، مع التقليب، لمدة 10 - 15 دقيقة.
3 - سخني زيتا بار تفاع 1 سم في مقلاة تحمير الى ان تجدي ان مكعباً من الخبز يتحصول للون البني في 50 ثانية عند اسقاطه فيه

سن كويك
رمضان
كريم
40 كأس

شركة تموين الخليج المحدودة
ص.ب. 24410 صفاة - 13105 الكويت تليفون: 24844207 - 24840082