



محشي الفلفل الحار

المقادير:

12 ثمرة فلفل بويلاانو.
حشو اللحم البقري والفول.
ملعقتان صغيرتان زيت نباتي.
بصلة مفرية.
315 غرام لحم بقري مفروم.
185 غرام فول بينتو مطهو او معلب،
مشطوف بالماء ومصفى.
ذرة من الشطة الحامية.
نصف كوب مهروس طماطم.
الصلصة:
علبتان حرنكش محفوظ زنة الواحدة 315
غراما، مصفى ومفري فريبا ناعما.
بصلة مفرية.
3 ملاعق كبيرة كزبرة خضراء مفرية.
نصف كوب مرق خضراوات.

الطريقة:

1 - ضعي الفلفل البويلاانو في مقلاة
واطهي الى ان تظهر بالجلد فقاقيع
ويتفحم، ضعيه في كيس طعام بلاستيكي
واتركيه ساكنا لمدة 10 دقائق او حتى
يبعد بدرجة كافية للامسك به، انزعي
بحرص القشرة من فوق الفلفل واقطعي
شقا في جانب كل ثمرة، وفي حرص
قومي بتفريغ البذور وازالة الاغشية
الحرارة ثم اتركيه جانبا.
2 - لعمل الحشو، سخني الزيت في
مقلاة فوق لهب متوسط الشدة، ثم
اضيفي البصل واطهي، مع التقليب،
لمدة دقيقتين او حتى يلين قوامه، اضيفي
اللحم البقري واطهي، مع التقليب، لمدة
3 - 4 دقائق او حتى يصير بني اللون،
وقلبي معه الفول والشطة ومهروس

وارفعيها على النار حتى الغليان
وواصل الغليان على نار هادئة لمدة
5 دقائق او حتى تنقص كمية الصوص
ويغلظ قوامه، صبي الصوص فوق
الفلفل ثم اخبزي في الفرن عند 180
درجة مئوية لمدة 25 دقيقة او الى ان
تتوزع الحرارة بالتساوي في الفلفل
المحشو.

الطماطم، وارفعي المقدار حتى الغليان
واستمري في الغليان على نار هادئة
لمدة 5 دقائق او حتى يقل مقدار الخليط
ويغلظ قوامه، اغرفي الحشو بالمعلقة
داخل ثمار الفلفل وضعيه داخل طبق
الخبز.
3 - لعمل الصوص، ضعي الحرنكش،
والبصل، والكزبرة والمرق، في كسرولة



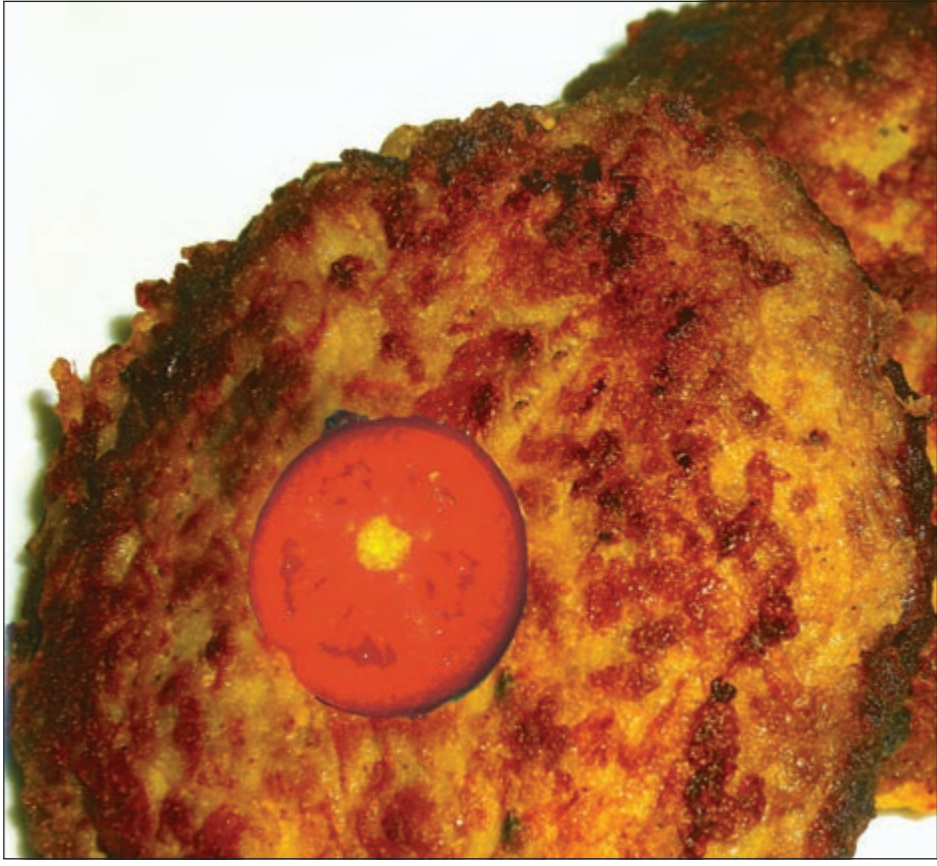
كباب لحم وعدس أصفر

الضعفين من الماء وتضاف
البهارات مع رشة من
الزعفران ويغطي القدر حتى
ينضج تماما ويقاء القليل
من الماء.
• يهرس اللحم والبصل
والعدس الأصفر حتى يصبح
الخليط ناعم الملمس.
ثم تقلب وتخلط جميع
المقادير ما عدا الزيت
النباتي.

(وفي حال كان المزيج
مشبعا بالماء ويضاف
قليل من الطحين وفي حال
أصبح المزيج يابسا يضاف
قليل من الماء)، ثم يشكل
الخليط على هيئة أقراص
مسطحة متساوية الحجم
مثل الهمبرغر.

• تسخن كمية كافية من
الزيت في المقلاة.
وتقلب الأقراص على
جانبيها حتى يحمر لونها،
وعلى دفعات بدرجة حرارة
منخفضة.

ثم ترفع من المقلاة وتوضع
على أوراق نشافة خاصة
بالمطبخ.



المقادير:

2 بصلة متوسطة الحجم
مفرومة
500 غرام لحم فخذة ضان
أو بقرة
ملعقة صغيرة مسحوق
كركم
ربع ملعقة صغيرة مسحوق
القرقة
ربع ملعقة صغيرة مسحوق
الزعفران
ملح وفلفل حسب التذوق
500 غرام عدس أصفر،
منقوع لمدة ساعتين
5 بيضات
ملعقة صغيرة بيكربونات
الصوديوم (اختياري)
2 - 4 ملاعق طحين الحمص
(اختياري)
زيت نباتي

الطريقة:

• يطهى البصل واللحم
والعدس الأصفر في القدر
على نار متوسطة.
ثم يضاف مقدار يساوي

باستا بجبن المازرولا

المقادير:

نصف كوب زيت زيتون.
فصا ثوم مدقوق.
رشة ملح، فلفل أسود مدقوق، بابريكا.
ملعقة صغيرة نعناع جاف.
مكعبات، أو (علبتان كور جبن مازورلا طازج
مصفى).
كوبان طماطم كرزي مشوي بالفرن، (يرش يزيث
الزيتون).
ربع كوب زعتر مخلوط (خاص بالفطائر).
ثلث كوب شرائح زيتون أخضر.

الطريقة:

نضع الباستا في الإناء ثم نضيف لها جميع المقادير
المتبقية ونخلط.
نضع الباستا في صحن التقديم ونقدم.

حلو الأوريو



المقادير:

4 أكواب بسكويت أوريو
مطحون
3 أكواب بسكويت بالليمون
مطحون
علبة قشطة

الطريقة:

• يعجن بسكويت الأوريو
بملعقتين كبار من القشطة
حتى تحصل على عجينة
متماسكة.
• يعجن بسكويت الليمون
بملعقتين كبار من القشطة
حتى تتكون لدينا عجينة
متماسكة.
• تقسم عجينة الأوريو الى
قسمين ثم يفرد كل قسم على
حده بين ورقتي زبدة.
• تفرد عجينة بسكويت
الليمون كذلك بين ورقتي
زبدة، ثم توضع بحرص
فوق طبقة الأوريو، ثم
توضع فوقها طبقة الأوريو
الثانية.
• تستخدم قطاعات صغيرة
لتقطيع الحلى بأشكال مميزة،
ثم ترتب في طبق التقديم.

نكهة جديدة
جوافة وردية
وفراولة

سن كويك
Sunquick

شركة تموين الخليج المحدودة
ص.ب 24410 صفاة - 13105 الكويت تلفون: 2444207 - 2443082