



بوظة بالفستق الحلبي

المقادير:

كوب وربيع الكوب من الفستق الحلبي
المقشر
علبة حليب مكثف
3 ملاعق كبيرة نشاء ذرة

للزينة:

حب صنوبر
لوز مطحون
بندق

الطريقة:

● حمصي الفستق الحلبي تحت شواية الفرن من 3 الى 5 دقائق، اطحنه في محضرة الطعام ليصبح معجوناً.
● اضيفي الحليب المكثف وثلاثة اضعاف الكمية ماء.
● اضيفي النشاء الى المزيج واخبطيه جيداً.
● ضعي المزيج على النار وحركيه باستمرار الى ان يصبح كثيفاً.
● اسكبي البوظة في 4 اكواب.
● زينها بالفستق الحلبي المطحون وحب الصنوبر واللوز المطحون وقدميها ساخنة.

شوربة البطاطس بالكراث

للتقديم:

الطريقة:

قليلًا، ثم اضربه في الخلاط على كميات حتى يصبح متجانسًا. عادة ما تقدم شوربة البطاطس والكراث وهي مثلجة، ولكن إذا كنت تفضلينها ساخنة، فضعيها مرة أخرى فوق النار وسخنيها برفق على نار هادئة ولكن لا تدعيها تصل الي درجة الغليان. سواء كانت الشوربة ساخنة ام مثلجة، ضعي فوق سطحها القشدة الرائبة ورشي عليها البصل الأخضر قبل التقديم.

1 - سخني الزبدة في إناء متوسط الحجم، ثم اطهي الأجزاء البيضاء من الكراث حتى تصبح طرية.
2 - ضعي البطاطس ومرقة الدجاج فوق نار هادئة لمدة 20-15 دقيقة او حتى تصبح البطاطس ناضجة. ضعي الحليب والملح والفلفل الأسود.
3 - اتركي الخليط ليبرد

2 ملعقة مائدة زبدة
2 حزمة كراث مقطع الى أجزاء
2 ثمرة بطاطس كبيرة مقشرة ومقطعة الى أجزاء
3 اكواب مرقة دجاج
1 كوب حليب
ملح وفلفل أسود مطحون
طازج
قشدة رائبة او كريمة
للتقديم
بصل أخضر مقطع الى أجزاء



HYUNDAI
NEW THINKING.
NEW POSSIBILITIES.

رمضان
2011

EURO2012
POLAND UKRAINE

صوّب وإربح لنفاية* 500 دينار نقداً



G404 Accent
ابتداءً من
دك 3399

G851 ELANTRA
ابتداءً من
دك 4499

D315 SONATA
ابتداءً من
دك 5599



T364 AZERA
ابتداءً من
دك 7399

H776 Tucson
ابتداءً من
دك 5599

*إمتلك أياً من سيارات هيونداي وستربح فوراً جوائز نقدية تصل لنفاية 500 دينار أو جوائز إلكترونية قيمة



• تلفزيون 42 بوصة • إيفون 4 • آيباد • لايتوب • جوائز نقدية



موديلات 2012

كفالة مدم الحياة
عداد مفتوح
حصرياً
لمالكي
هيونداي

مواعيد العمل الرسمية في رمضان من
الساعة 9:30 صباحاً إلى 12:30 ظهراً
و من 8:30 مساءً إلى 11:30 مساءً