

## آيس كريم باللوز والشوكولاتة البيضاء

واللوز المجروش وقلبيهما مع الخليط جيدا، وانقلي ذلك الخليط الى وعاء زجاج وضعيها في الفريزر لمدة 6 ساعات أو طوال الليل، اخرجي السلطانية من الفريزر قبل التقديم بربع ساعة، قدمي كرات الآيس كريم مجملة بالجللاس، وقدميه مع التين الطازج واليوغور اذا شئت.

● لعمل الجللاس: بطني صاج فرن مسطح بورق قويل وادهنيه بالزيت، رشى السكر بالتساوي على الصاج وضعيه تحت شواية ساخنة في الفرن لمدة 2 دقيقة حتى يذوب السكر ويتحول لونه الى اللون الذهبي، واحرصي على مراقبة السكر، اذ انه يحترق بسرعة، اخرجي الصاج من الفرن واتركيه حتى يبرد السكر تماما ويتماسك ثم قطعيه الى قطع طويلة.

### نصائح مفيدة

زمن التخزين: يمكن صنع آيس كريم اللوز قبل تقديمه بيومين، حيث يمكن تغليفه بإحكام في الفريزر، اما بالنسبة للجللاس، فيفضل صنعه قبل تقديمه بنصف ساعة خصوصا اذا كان الجو رطبا.



### المقادير:

ملعقتان مائدة لوز (بقشره).  
ربع كوب سكر ناعم.  
ثلاثة ارباع كوب كريمة.  
ربع كيلو جبن ماسكروني.  
ثمن كيلو شوكولاتة بيضاء ذاتبة وباردة.  
ملعقتان مائدة سكر.

### الطريقة:

بطني صاج فرن مسطح بورقة الفويل وادهني الفويل بالزيت.  
● امزجي اللوز مع الكسر في اناء صغير على نار هادئة، انتظري حتى يذوب السكر (مع عدم التقليب) ويتحول الى اللون الذهبي، ثم اميلي الاناء قليلا لكي تتأكد ان السكر ذاب، يستغرق ذلك نحو 3 - 5 دقائق.  
● صبي الخليط على الصاج واتركيه حتى يتماسك ويبرد تماما، وقطعيه الى قطع كبيرة وضعيها في كيس بلاستيك واهرسه بالنشابة او في الخلاط حتى يصبح خشنا.  
● اخفقي الكريمة حتى تتماسك، وضعي جبن الماسكروني (عبارة عن جبن ايطالي طري وقشدي) والشوكولاتة في وعاء كبير وقلبيهما حتى يمتزجا، استخدمى ملعقة لاضافة الكريمة المخفوقة

## سلطة البطاطس الحريفة



### المقادير:

4 اوراق لورا اخضر او مجفف.  
كوب خل تفاح.  
نصف كوب ماء.

### الطريقة:

1 - ضعي البطاطس في كسولة بها ماء مغلي واطهي الى ان يلين قومها، صفي ثم ضعي في صحن عميق للتقديم.  
2 - لعمل مرق التتبيل، ضعي البصل وفلفل جالابينو والشطة، والثوم، والسكر، والكبر، والزعر، والاوريجانو، وورق اللورا، والخل، والماء في صحن عميق واخطي جيدا، صبي مرق التتبيل واتركيه ساكنا في درجة حرارة الغرفة لمدة ساعتين قبل تقديمه.

كيلوان بطاطس طازجة «بيبي»، مشطورة انصاف.  
صلصة التتبيل بخل الفلفل  
2 بصلة حمراء، مقطعتان الى شرائح.  
3 ثمار فلفل جالابينو، مفرية.  
3 ثمار فلفل احمر حار، مزروعة البذر ومفرية.  
فصان ثوم، مهروسان.  
2 - 3 ملاعق كبيرة سكر.  
ملعقتان كبيرتان كبر مصفي.  
ملعقتان كبيرتان اوراق زعتر اخضر.  
ملعقة كبيرة اوراق اوريجانو خضراء.

## كوسكوس بالفواكه

### المقادير

كوبان ونصف كوسكوس ناعم.  
ملعقة كبيرة زيت زيتون.  
8 ملاعق كبيرة زبدة غير مملحة.  
4 ملاعق كبيرة سكر.  
ملعقة كبيرة زيت الورد.  
ثلاثة ارباع كوب تمر انصاف.  
كوبان ونصف عنب احمر واصفر.

### الطريقة:

1 - اغمرى الكوسكوس بماء بارد لوقت قصير ثم صفيه من الماء واتركيه 15 دقيقة، سخني الماء المصفي في قاع قدر التبخير.  
2 - اضيفي ملعقة كبيرة زيت زيتون الى الكوسكوس وافصلي الحبيبات برؤوس الاصابع.  
3 - ضعي الكوسكوس في قدر التبخير واطبخيه 20 دقيقة، اذا كان جافا رشى فوقه قليلا من الماء باصابعك.  
4 - اضيفي الزبدة والسكر الى الكوسكوس الساخن وحركيه بخفاقة واضيفي بضع قطرات من زيت الورد.  
5 - ضعي الكوسكوس في قالب التقديم واضغطيه جيدا.  
6 - اقلبي القالب وزيني الكوسكوس بالتمر وضعي العنب في المنتصف وقدميه ساخنا.



## المسقة


### المقادير:

لحمة مفرومة  
بانجان مقلي  
بطاطس مقلي  
بصلة متوسطة  
3 حبات طماطم متوسطة  
فص ثوم مفروم  
قلقة مقطعة  
ملعقة زبيرة خضراء  
ملعقة شبت مفروم  
كاس صغير جبن سائل  
علبة قشطة  
جينة موزريلا مبشورة  
جينة بارميزان مبشورة

### الطريقة:

● اقلسي اللحمة الى ان تنشف ثم اضيفي اليها البصل والثوم وقلبي ثم اضيفي الفلفل البارد وقلبي الجميع الى ان تذبل الخضار ثم تبليها بالملح والفلفل الأسود والبهار وقليل من الكركم.  
● اعصري الطماطم بالخلط ثم ضعيه فوق اللحمة وقلبي الجميع جيدا ودعيها على نار هادئة حتى تنسبك.  
● اخلطي القشطة والجبن السائل بالخلط الكهربائي مع نصف كاس ماء.  
● ضعي طبقة من البانجان المقلي في صينية البايكس ثم طبقة خفيفة من صلصة اللحمة المفرومة ثم طبقة من البطاطس المقلي ثم طبقة من صلصة اللحم المفروم ثم نصف كمية خليط القشطة والجبن ثم ضعي رشة من جبن الموزريلا والبارميزان.  
● كرري العملية السابقة مرة أخرى وفي النهاية ضعي على سطح الصينية شرائح رقيقة من الطماطم ورشيها بالجب.  
● ادخلي الصينية الى فرن متوسط الحرارة لمدة ربع ساعة ثم حمريها من الأعلى وقدميها مع الخبز وباللبن والعافية.






# شاي أحمد

## الانجليزي رقم 1

### الأكثر تميزاً في العالم



شاي إنجليزي رقم 1

شاي موزريلا لذيذ الأوقات

شاي موزريلا لذيذ الأوقات

شاي موزريلا لذيذ الأوقات

**شركة تموين الخليج المحدودة**

ص.ب. 24410 صفاة - 13105 الكويت تليفون: 24831653 - 24810322