



## موزات لحم الغنم على الطريقة المغربية

حتى تطرى البطاطا ويكاد العظم، ينقل اللحم والبطاطا الى طبق ويغطى للحفاظ عليه ساخنا.

● يوضع الطبق مع العصائر المتبقية في الكفت على حرارة مرتفعة. يترك مكشوفاً ليغلي لحوالي 15 دقيقة أو حتى تتخزن الصلصة قليلاً.

● في غضون ذلك، يعد الكسكس بالزيتون واللوز.

● تقدم الموزات مع الكسكس.

● لعمل الكسكس بالزيتون واللوز يمزج الكسكس مع الماء والزبدة في وعاء كبير مقاوم للحرارة ويغلي. يترك لحوالي 5 دقائق أو حتى يمتص السائل، يذغ بالشوكة بين الحين والآخر. ثم تضاف المكونات المتبقية.

ملعقتا طعام من الزيت في طبق فرن يغطى مضاد للهب وكبير الحجم. يطهى لحم الغنم فيه، على دفعات، حتى يحمر كلياً، ثم يصفى على ورق ماص.

● يحشى ما تبقى من الزيت في الطبق نفسه ويقلى في البصل والثوم والقرصة والكمون والكزبرة مع التحريك حتى يطرى البصل وتعيق رائحة الخليط. يضاف الماء ويترك ليغلي. يطهى مكشوفاً على نار خفيفة لحوالي 5 دقائق أو حتى تنخفض كمية السائل الى النصف.

● يضاف المرق والعسل الى الطبق نفسه ويترك الخليط ليغلي. يعاد لحم الغنم الى طبق الفرن. يغطى ويطهى في الفرن لحوالي ساعة ونصف الساعة مع تقليب الموزات بين الحين والآخر. يرفع الغطاء عن الطبق وتضاف البطاطا الحلوة ويعاد الى الفرن، تطهى المكونات مكشوفة لحوالي 50 دقيقة أو

مقادير كسكس بالزيتون واللوز:

كوب ونصف الكوب (300 غ) من الكسكس

كوب ونصف الكوب (375 مل) من ماء يغلي

20 غ من الزبدة

2 ملعقة طعام من الحامض المرقد (المصير) المفروم فرماً ناعماً

ثلاثة أرباع الكوب (90 غ) من الزيت الأخضر المنزوع النواة، مفروم فرماً خشناً

ثلث كوب من البقدونس بالورق المسطح الطازج المفروم فرماً خشناً

ثلث كوب (45 غ) من اللوز المشقوق المحمص

قليل خضراء متوسطة الحجم مفرومة فرماً ناعماً

الطريقة:

● يحشى الفرن مسبقاً على 180 درجة مئوية.

● يقلب لحم الغنم بالدقيق وينفض عنه الفائض. تسخن

المقادير:

8 موزات لحم غنم مشوية على الطريقة الفرنسية (2 كغ)

2 ملعقة كبيرة من الدقيق العادي

ربع كوب (60 مل) من زيت الزيتون

2 بصل بني متوسط الحجم (300 غ)، مفروم فرماً خشناً

3 فصوص ثوم، مهروسة

ملعقة صغيرة من القرصة المطحونة

2 ملعقة صغيرة من الكمون المطحون

2 ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة

كوب (250 مل) من الماء

ليتر (4 أكواب) من مرق الدجاج

2 ملعقة كبيرة من العسل

2 بطاطا حلوة صغيرة (500 غ)، مفرومة فرماً خشناً



## خبز البهارات

المقادير:

2 كأس كبير طحين عادي

ملعقة صغيرة ملح

2 ملعقة كبيرة سكر

ملعقة صغيرة خميرة

2 ملعقة كبيرة شوفان

نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود

ملعقة صغيرة كمون

ملعقة كبيرة حبة سوداء بيضة

6 ملاعق كبيرة زيت

نصف ملعقة كبيرة ماء دافئ

2 ملعقة كبيرة حليب طازج

الطريقة:

● يخلط في الخلاط الكهربائي الطحين والملح والسكر والخميرة والبيض والشوفان والبهارات والحبة السوداء ويترك لمدة دقيقتين.

● يضاف الزيت والماء بالتدريج حتى تتكون عجينة قابلة للتشكيل تغطي وتترك لمدة ربع ساعة.

● تقرد العجينة على سطح مرشوش بالطحين ثم يعمل منها دوائر صغيرة تصف في صينية مدهونة ثم يدهن السطح بالحليب وتدخل في الفرن لمدة ربع ساعة.

● يقدم خبز البهارات مع العسل أو الجبن أو القشطة الباردة.

ملاحظة: اضافة السمسم (حسب الرغبة).



## شوربة الدجاج مع كرات اللحم

المقادير:

2,5 ليتر (10 أكواب) من الماء

دجاجة كاملة (1,6 كغ)

بندورة (طماطم) كبيرة الحجم (220 غ)، مقطعة الى نصفين

2 سويقة قرص مشوية (200 غ)، مقطعة الى أنصاف

بصل بني متوسط الحجم (150 غ) مقطع الى نصفين

2 عرق بقدونس بالورق المسطح

5 فلفل أسود

300 غ من لحم الدجاج المفروم

نصف كوب (50 غ) من فتات الخبز الجاهز

2 ملعقة كبيرة من البقدونس الطازج بالورق المسطح، مفروم فرماً ناعماً

2 ملعقة طعام من جبن البارميزان، مبشور بشراً ناعماً

بيضة

ملعقة طعام من زيت الزيتون

ثلاثة أرباع الكوب (165 غ) من الريزوني

2 ملعقة كبيرة من عصير الحامض

ربع كوب من البقدونس الطازج بالورق المسطح، مفروم فرماً خشناً

الطريقة:

● يوضع الماء في القدر كبير مع الدجاجة الكاملة والبندورة (الطماطم) والكرفس والبصل وعرق البقدونس والفلفل، ويترك ليغلي. تخفض الحرارة، وتطهى المكونات، مغطاة لمدة ساعتين.

● يرفع الدجاج من القدر، يصفى المرق على قماش قطني في قاع منخل أو مصفاة، داخل وعاء كبير مقاوم للحرارة، وترمي الرواسب. يترك المرق ليبرد على حرارة الغرفة، ثم يغطى ويحفظ في البراد طوال الليل. عندما يبرد الدجاج بشكل كافٍ لمسه، تزال الجلد والعظام وترمي، ويشمر اللحم الى قطع كبيرة ثم يغطى ويحفظ في البراد طوال الليل.

● يمزج اللحم المفروم وفتات الخبز والبقدونس المفروم فرماً ناعماً والبيض في وعاء متوسط الحجم، وتقرص ملاعق مملوءة من المزيج وتكسّر، ويسخن الزيت في كفت متوسط، وتقلي كرات اللحم، على دفعات، حتى تحمر بالكامل.

● تقشط الدهون عن المرق وترمي. يعاد المرق الى القدر الكبير، ويترك ليغلي. ثم تخفض الحرارة ويطهى المرق، مكشوفاً، على نار خفيفة، لمدة 20 دقيقة، تضاف اليه كرات اللحم والمعكرونة، ثم يطهى المزيج على نار خفيفة، مكشوفاً، لمدة 10 دقائق تقريباً أو حتى تنضج كرات اللحم من الداخل وتطرى المعكرونة، يضاف كوبان من الدجاج المحفوظ (ويتم الاحتفاظ بالباقي باستخدام آخر)، والعصير والبقدونس المفروم فرماً خشناً الى الكفت، ويحرك الحساء على نار متوسطة حتى يسخن.



## كبة الرز المحشية بجبنة الموزاريلا

المقادير:

- 3 ملاعق كبيرة بقدونس مفروم
- 6 أكواب رز مطبوخ (قليل الاستواء)
- 200 غرام جبنة موزاريلا مقطعة 20 مكعبا
- بيضتان مخفوقتان
- كسب وربع الكوب من البقس
- زيت نباتي للقلي

● أعشاب عطرية للزينة

الطريقة:

دقيقة.  
2- سخني الزيت للقلي العميق واقلي نحو 5 كرات كل مرة 3 - 5 دقائق، صفيها على ورق مطبخ وايقها ساخنة في صحن مغطى، قدمها مزينة بالأعشاب العطرية.

1- امزجي البقدونس والرز وبرد المزيج الى ان يصبح جامدا، قسميه الي 20 قطعة بشكل كرات، ادخلي مكعب جبنة في كل كرة واعيدي تدويرها، اغمسي كل كرة بالبيض ثم غطيها بالبقص وضعيها في الفريزر 30



## شاي الحامض المتبل



المقادير:

- لتر (4 أكواب) من الماء
- 4 أكياس شاي عود قرقة
- 2 حب هال
- 4 كيش قرنفل
- كوب (220 غ) من السكر الناعم
- كوب ونصف الكوب (375 مل) من الماء البارد، كمية اضافية
- نصف كوب (125 مل) من عصير الحامض الطازج
- 2 كوب (500 مل) من عصير

البرتقال الطازج حامض متوسط الحجم (140 غ)، مقطع الى شرائح رقيقة

ربع كوب من النعناع الطازج المفروم فرما خشنا

ليتر (4 أكواب) من المياه المعدنية

مكعبات ثلج

الطريقة:

● يُترك الماء ليغلي في

## تجدد إلى أبعد مدى في رمضان مع فورد اغتنم أقوى العروض الرمضانية... وجدّد!



إدج ٢.١٣

محرك ديوراتك V-6 سعة 3.5 لتر ذو 24 صمام، قوة حصانية 285 عند 6500 دورة في الدقيقة، ناقل حركة آلي بـ 6 سرعات، مركز للمعلومات والرسائل في لوحة العدادات.

لمبيعات التجزئة فقط، نظي الشروط. قد تختلف المواصفات عن الظاهرة في الصورة.



إكسبيديشن ٢.١٢



إكسبلورر ٢.١٣



توروس ٢.١٣

الآن عند شرائك أي من سيارات فورد في الفترة من 17 يوليو ولغاية 30 أغسطس 2012 ستحصل على فرصة لربح سيارة فورد إدج SE موديل 2013. هذا العرض صالح فقط لعملاء بنك الكويت الوطني.



إلى أبعد مدى

ford.com.kw

5 سنوات  
أو 100,000 كلم  
سبعة وخمسة سنوات  
و 24 ساعة  
خدمة مساعدة  
على الطريق

5 سنوات  
أو 100,000 كلم  
صيانة من العصد  
الذي للعصد

fordmiddleeast

Ford AMG Kuwait

Fordalwazzan

1826 828 الشويخ / الاحمدى

حمد محمد الوزان وشركاه



الهيئة العامة للسيارات