

فتة الدجاج

المقادير:
3 أرغفة من الخبز العربي (مقطع الى مربعات).
250 جم من الزبادي.
6 ملاعق كبيرة من الدقيق الابيض.
3/1 كوب من عصير الليمون.
دجاج مطبوخ مقطع الى قطع صغيرة.
حوالي 4 اكواب من المرق (يفضل توافر المزيد).
3 بصلات مقطعة الى مكعبات.

الطريقة:
1 - تترك قطع الخبز بالسمن أو زيت الزيتون وتوضع في فرن ساخن كي تتحمص.
2 - في تلك الأثناء يوضع الزبادي في وعاء ويخفق بخفاقة يدوية ثم يضاف الدقيق ملعقة
تلو الأخرى ويخفق بالاستمرار، وبعدها يضاف عصير الليمون ويخلط جيدا.
3 - يضاف مقدار مغرفة أو مغرقتين من المرق إلى الخليط ويخلط معه.
4 - يوضع 2 كوب من الشوربة في قدر، ثم يضاف خليط الزبادي ويوضع على نار متوسطة الحرارة ويخفق باستخدام سباتيولا مع مراعاة كشط قاع وجوانب القدر، ويضاف المزيد من المرق إذا دعت الحاجة قليلا قليلا الى أن يصبح قوام الخليط مثل البشاميل.
5 - تضاف قطع الدجاج الى الكشك.
6 - في تلك الأثناء يشوح البصل في الزبد والزيت الى أن يكتسب اللون البني، ويترك بعضه للتزيين بينما يضاف الباقي الى الكشك.
7 - قبل التقديم مباشرة يوضع الخبز في طبق تقديم وترص قطع الدجاج الأكبر على الجوانب، ثم يضاف الكشك ويزين بالبصل.



عصير الموز والخوخ



المقادير:
● خوخة
● موزة
● ربع كوب من الزبادي
● سكر حسب الذوق (اختياري)
● الكثير من الثلج

الطريقة:
1 - تخلط جميع المكونات معا في الخلاط الكهربائي، ثم يقدم المشروب.



كعك كيك التمر

المقادير:
5 بيضات مفصول الصفار عن البياض.
كوب سكر اسمر.
كوب طحين اسمر.
كوب طحين ابيض.
ربع كوب زيت زيتون.
كوب تمر دون نوى مقطع قطع صغيرة.
نصف كوب كشمش.
كوب عصير برتقال طازج دافئ.
نصف كوب جوز محمص ومدقوق خشن.
ملعقة صغيرة دارسين مطحون.
ملعقة صغيرة هيل مطحون.
ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا.
ملعقة صغيرة بيكنج باوور.

الطريقة:
نضع عصير البرتقال، قطع التمر في الإناء ويترك لمدة ربع ساعة. ونضع في محضرة الطعام، الزيت، التمر، الكشمش، صفار البيض، عصير البرتقال ونهرس.
نضع في خلاط الكيك بياض البيض ونخفق على السرعة العالية حتى يصبح مثل الكريمة.
نخفض السرعة ونضيف السكر على دفعات.
نضيف خليط التمر، الطحين الاسمر والابيض على دفعات ثم نستمر بالخفق.
نضيف البيكربونات، البيكنج باوور، الهيل، الدارسين الجوز ونستمر بالخفق.
نضع ورق خاص داخل قالب الكعك ثم نسكب الخليط السابق داخله. ونخبز داخل فرن متوسط الحرارة مدة (20 - 25) او حتى تنضج ثم تقدم.

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

وصلت دفعة جديدة

إكسبيديشن 2012
ابتداءً من

7,999
دك



٣ صفوف من المقاعد تتسع لعائلة من ٨ أشخاص براحة تامة. عجلة القيادة التي تتحسس بالسرعة ونظام التعليق المستقل والمطور. تمنحان قيادة أكثر سلاسة وثباتاً أفضل. لمبيعات التجزئة فقط. تطبق الشروط. قد تختلف المواصفات عن الظاهرة في الصورة.



إلى أبعد مدى

ford.com.kw

٥ سنوات
أو ١٠٠,٠٠٠ كلم
ضمان على مجموعة
أجهزة العربة والفرج
و ٢٤ ساعة
خدمة مساعدة
عنى الطريق

٣ سنوات
أو ٦٠,٠٠٠ كلم
أيهما أقرب
ضمان من المصد
إلى المصد

بالتعاون مع
بيت التمويل الكويتي
Kewall Finance House

fordmiddleeast

Ford AMG Kuwait

Fordalwazzan

Ext. 7752 - 1800700 : الفروانية / 2439 7751 بيت التمويل الكويتي 1828 828 الشويخ / الاحمدي

حمد محمد الوزان وشركاه



الجمهورية العربية السورية