



طاجن الدجاج والزيتون

على الطريقة التونسية.
7 - يرفع الطاجن من الفرن ويضاف اليه الحامض والزيتون والكزبرة الطازجة مع التحريك مباشرة قبل تقديم الطبق مع الارز.
8 - يعمل الارز على الطريقة التونسية يغسل الارز في مصفاة بالماء البارد حتى يبسو الماء الخارج من المصفاة شفافا، ثم يصفى، تذاب الزبدة في قدر كبير يضاف الارز ويحرك حتى يغلف بالزبدة، يضاف الماء ويترك ليغلي، ثم يغطي الارز جزئيا ويوضع على نار خفيفة لنحو 10 دقائق او حتى تظهر ثقبو البخار على السطح، عندها يغطي بإحكام ويوضع على نار خفيفة قدر المستطاع ويترك ليغطي على البخار لمدة 10 دقائق (لا يرفع الغطاء)، يرفع عن النار ويترك لمدة 10 دقائق مغطى، يحرك بالشوكة قبل تقديمه.

لنحو 40 دقيقة او حتى يصبح الحمص طريا.
2 - يحمى الفرن مسبقا على 160 درجة مئوية.
3 - يوضع الدقيق والبابريكا في كيس من النايلون ويضاف اليهما الدجاج، على دفعات، ويخض برفق لتغليف الدجاج بخليط الدقيق.
4 - تذاب الزبدة في طبق فرن يغطى، تطهى فيه قطع الدجاج على دفعات حتى تحمر، يقلى البصل في الطبق نفسه ويحرك حتى يطرى، يضاف الثوم والكمون والكرسم والكزبرة المطحونة والزعفران والفلفل الحار والزنجبيل، ويطهى الخليط ويحرك حتى تعبق رائحته.
5 - يعاد الدجاج مع المرق الى الطبق ويترك ليغلي، ثم يغطي ويطهى في الفرن لمدة 30 دقيقة، يضاف الحمص المصفى، يغطي الطاجن ويطهى في الفرن لمدة ساعة واحدة.
6 - في غضون ذلك، يعد الارز

المطحون.
3 اكواب (750 مل) من مرق الدجاج.
ملعقتان كبيرتان من قشر الحامض المرقد، مقطع الى شرائح رفيعة.
ثلث كوب (40 غ) من الزيتون الاخضر المنزوع النواة.
ملعقتان كبيرتان من الكزبرة الطازجة المفرومة فرما ناعما.
مقادير الارز على الطريقة التونسية:
3 اكواب (600 غ) من الارز الابيض بالحببة الطويلة.
20 غ من الزبدة.
1,5 ليتر (6 اكواب) من الماء.
الطريقة
1 - يوضع الحمص في وعاء متوسط الحجم ويغمر بالماء، ينقع طوال الليل ويصفى، يغسل بالماء البارد ويصفى، ثم يوضع في قدر متوسط الحجم من ماء يغلي ويرفع على النار ليغلي مجددا، عندها يطهى مكشوفاً على نار خفيفة

كوب (200 غ) من الحمص المجفف.
ملعقتان كبيرتان من الدقيق العادي.
ملعقتان صغيرتان من البابريكا الحارة.
8 قطع دجاج من الوصلة الفخذ كاحلية (1,2 كغ).
8 كسلاتة فخذ الدجاج (1,6 كغ).
40 غ من الزبدة.
2 بصلة احمر متوسط الحجم (340 غ)، مقطعا تقطيعا سميكاً.
3 فصوص ثوم، مهروسة.
ملعقة صغيرة من بذور الكمون.
نصف ملعقة صغيرة من التركم المطحون.
نصف ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة.
ربع ملعقة صغيرة من خيوط الزعفران.
ملعقة صغيرة من رقائق الفلفل الحار المجففة.
ملعقة صغيرة من الزنجبيل

موس الفراولة

المقادير:
4 اكواب فراولة طازجة مقطع شرائح.
3 ملاعق طعام سكر ابيض.
نصف كوب عصير رمان مركز.
كوبان جبن كريمي.
كوب كريما سائلة.
كوبان آيس كريم فانيليا مثلج.
7 ملاعق طعام سكر بودرة.
ملعقة صغيرة فانيليا.
علبتان باوند كيك فانيليا.
الطريقة:
نقطع الباوند كيك الى مربعات او مستطيلات.
نضع الفراولة في اناء ثم نضيف لها السكر، الفانيليا وعصير الرمان.
نضع الجبن، الكريما، الآيس كريم، السكر البودرة في خلاط الكيك ونخلط حتى يتجانس.
نضع نصف قطع الكيك في قاع بايركس حجم كبير ثم نصف الكريما ثم نصف الفراولة بالتناوب حتى نفاذ كل الكمية. ونضع الباييركس بالخلاط لمدة ساعة او اكثر حتى يبرد ثم يقدم.



شوربة البطاطس مع السمك

المقادير:
● 40 غراما من الزبدة
● 4 كرات أندلسي (100 غرام) مفروم فرما ناعما
● فسان من الثوم مهروسان
● ثلاثة اكواب وربع الكوب (825 مل) من الماء
● 3 اكواب من مرق السمك
● 2 بطاطا متوسطة الحجم (400 غرام) مفرومة فرما خشنا
● ملعقة طعام من الدقيق العادي
● نصف كوب (125 مل) من القشدة
● 350 غراما من أي نوع من السمك الأبيض (هامور)
● ملعقة طعام من الثوم المعمر الطازج مفروم فرما ناعما
● كرات مكرمل
● 20 غراما من الزبدة
● كرات كبير الحجم (500 غرام) مقطع الى شرائح رفيعة
● ملعقة طعام من السكر الأبيض
● ربع كوب (120 مل) من مرق السمك
الطريقة:
1 - يذوب نصف كمية الزبدة في قدر كبيرة ويقلب الكرات الأندلسي والثوم حتى يطريا، يضاف الماء والمرق والبطاطا، وتترك المكونات على النار لتغلي، تنخفض الحرارة وتطهى المكونات مكشوفة، على نار خفيفة لمدة 15 دقيقة تقريبا او حتى تطرى البطاطا، ترفع عن النار وتبرد لمدة 15 دقيقة.
2 - في غضون ذلك يحضر الكرات المكرمل.
3 - تدعك الزبدة المتبقية بالدقيق في داخل وعاء صغير بواسطة الجهة الخلفية من ملعقة.
4 - يمزج الحساء في الخلاط الكهربائي على دفعات، حتى يصبح ناعما، يعاد الحساء الى القدر المنظف ذاته، ويضاف اليه مزيج الدقيق، يُغلى من جديد مع التحريك ثم يرفع عن النار، تضاف اليه قطع السمك والقشدة ويحرك ويترك مغطى لمدة 3 دقائق.
5 - يقدم الحساء مكللا بالكرات والثوم المعمر.
لعمل كرات مكرمل:
تذوب الزبدة في قدر متوسطة الحجم ويقلّى الكرات ويقلب لمدة 5 دقائق تقريبا او حتى يطرى، يضاف اليه السكر والمرق ويطهى المزيج مع التحريك لمدة 14 دقيقة تقريبا او حتى يصبح الكرات ذهبيا (يمكن استخدام قطع صدر الدجاج بدل قطع السمك).

سلطة الرقي والأعشاب بنكهة الفلفل



المقادير
2 حبة ليمون اخضر
نصف بطيخ رقي احمر خال من البذور (3كغ).
1 حبة فلفل احمر حار طويلة مفرومة فرما ناعما
نصف كوب من الكزبرة الطازجة مفرومة فرما ناعما
ربع كوب من اوراق النعناع الطازجة الصغيرة
صلصة الليمون الاخضر
مقادير
ربع كوب 60 مل من عصير الليمون الاخضر
ربع كوب 60 مل من زيت الزيتون
الطريقة:
1- يقطع قشر حبة ليمون واحدة الى شرائح رفيعة وتفرم فرما ناعما تحفظ جانبا من اجل صلصة الليمون الاخضر تقشر بعدها حبة الليمون الاخضر الاخرى ومن ثم تقطع الحبتان الى قطع كبيرة.
2- تقشر قطعة البطيخ الاحمر وتزال الطبقة الداخلية البيضاء اللون عن الثمرة يقطع البطيخ الى نصفين ومن ثم الى 8 قطع يبلغ طولها 8 سم وعرضها 5 سم ثم تقطع كل قطعة الى 6 شرائح تبلغ 1 سم عرضا.
3- تحضر صلصة الليمون الاخضر.
4- يخلط الحامض الاخضر والفلفل الحار والكزبرة والنعناع في وعاء متوسط الحجم.
5- توزع شرائح البطيخ في طبق كبير ويرش عليها مزيج الليمون الاخضر والأعشاب وتسكب عليها الصلصة.
صلصة الليمون الاخضر
يمزج العصير والزيت والقشرة التي تم الاحتفاظ بها جانبا في مرطبان محكم الاغلاق وتخلط المقادير جيدا.





الجاتو بالشوكولاته والكرز

ووزعي عليه فتات الخبز، صبي العجين في قالب ووزعي الكرز على العجين.
4 - ضعي الجاتو بالكرز في الفرن بعد تعديل الحرارة الى 160 درجة مئوية لمدة ساعة و10 دقائق، ثم اطفئي نار الفرن واتركي القالب فيه لمدة 10 دقائق.
5 - ارفعي الجاتو بالكرز عن القالب، اتركه يبرد قليلا ورشي عليه السكر الناعم قبل تقديمه مباشرة.
ملاحظة: هذا القالب يحضر دون طحين.

الطريقة:

1 - اغسلي الكرز، جففيه وانزعي نواته، ابرشي الشوكولاته برشا ناعما، سخني الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.
2 - افضلي بياض البيض عن صفاره، اخفقي بياض البيض مع الملح، امزجي الزبدة مع السكر واضيفي اليهما صفار البيض شيئا فشيئا، ثم الشوكولاته واللوز المطحون، واخيرا بياض البيض.
3 - ادھني بالزبدة قالب الخبز

المقادير لتحضير قالب حلوى يبلغ قطره 26 سم:

500 غ من الكرز الناضج الحلو (او الحامض).
100 غ من الشوكولاته المرّة.
5 بيضات.
رشة ملح.
125 غ من الزبدة الطرية.
100 غ من السكر.
علبة صغيرة من القانيل.
200 غ من اللوز المطحون.
ملعقة طعام من السكر الناعم.
زبدة وفتات خبز لقالب الخبز.



كبة الأرز والماش

مغسول ومنظف ومتنوع بالماء الحار مدة (ساعة) ومصفي.
كوب كزبرة خضراء مفرومة.
كوبان بصل احمر مفروم.
كوب فلفل اخضر بارد مفروم.
حبة فلفل حار مفروم.
3 فصوص ثوم مدقوق.
ربع كوب زرشك مغسول.
رشة ملح، كركم، بهار مخلوط، ليمون اسود، كاري.

الطريقة:

جميع مقادير الكبة ما عدا الزيت توضع في ماكينة اللحم وتفرم.
تفرد بالريان الجاف فرما ناعما بالسكين.
ثمن البصل، الثوم، الفلفل البارد والحصار بالزيت ثم نضيف له الريان ونقلب.
نضيف الملح وجميع البهارات ونقلب ثم نضيف الزرشك، الكزبرة نقلب ثم نرفعه جانبا.
نشكل العجينة كور ونحشو بقليل من حشوة الريان ثم نشكل اقراصا دائرية او اصابع.
نقلي الكبة بالزيت الغزير حتى تشقر ثم تقدم.

مقادير الكبة:

كوبان ارز منقوع ومسلوق بملقعة صغيرة كركم مدة (10 دقائق).
كوب ماش منقوع (نصف ساعة) ومسلوق (15 دقيقة).
كوب بطاطا مسلوقة نصف سلق.
حبة بصل احمر مفروم.
كوب اشبنت مفروم.
زيت للقلي.

مقادير الحشوة:

كوب ونصف ربيان جاف

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

وصلت دفعة جديدة

اكسبيديشن 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 والمتطور تمنحان قيادة أكثر سلاسة وثباتاً أفضل.

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



إلى أبعد مدى

ford.com.kw

٣ سنوات
أو ٦٠,٠٠٠ كلم
ضمان على مجموعة
أجزاء المحرك والتمديد
و٢٤ ساعة
على الطريق
٥ سنوات
أو ١٠٠,٠٠٠ كلم
ضمان على مجموعة
أجزاء المحرك والتمديد
و٢٤ ساعة
على الطريق

بالتعاون مع
بيت التمويل الكويتي
Kowait Finance House

fordmiddleast

Ford AMG Kuwait

Fordalwazzan

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

حمد محمد الوزان وشركاه



الجمهورية العربية للسيارات تيم