



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 و 10 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 المزة.
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



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

مغسول ومنظف ومنقوع 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.
تفرم.
تفرم الربيان الجاف فرما ناعما بالسكين.
تحمّر البصل، الثوم، الفلفل البارد والحصار بالزيت ثم نضيف له الريبان وتقلب. نضيف الملح وجميع البهارات وتقلب ثم نضيف الزرشك، الكزبرة وتقلب ثم ترفعه جانبا.
نشكل الحبيبة كور ونحشو بقليل من حشوة الريبان ثم نشكل اقراصا دائرية او اصابع.
نقلي الكبة بالزيت الغزير حتى تشقر ثم تقدم.

تجديد 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 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
أو ١٠٠,٠٠٠ كلم
ضمنان على مجموعة
أجهزة الترفيه والتحكم
و ٢٤ ساعة
خدمة مساعدة
على الطريق
إلى المصد
ضمنان من المصد

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