

صرر الأرز بالخضار

4 - يترك حتى يبرد قبل ان يحشى داخل عجينة السمبوسك.

طريقة ملء الصرر:

1- توضع رقيقتان من العجينة داخل طبق على شكل دائري وتدهن بالزبدة.
2- توضع حوالي ملعقتين من الحشوة وتطوى لتشكّل قبة مع دهن العجينة بالزبدة.
3- تخبز بالفرن الحامي على درجة حرارة 180 درجة مئوية حتى تكتسب اللون الذهبي وتقدم مباشرة الى جانب اي طبق آخر مع السلطة او اللبن.

الطريقة:

الارز
1- يفرم الجزر والكوسا وباستخدام سكين التقطيع في محضرة الطعام الى قطع صغيرة.
2- يوضع الزيت في القدر ثم الارز المصفى ويشوح قليلا.
3- تضاف المرقة وجميع الخضار والملح الى الارز ويترك الخليط على نار عالية حتى يغلي ويرفع نصف ناضج. ثم يغطي ويترك على نار هادئة لمدة 15 دقيقة.

المقادير:

● حبة جزر
● ربع كوب بازيتا خضراء
● كوب أرز منقوع بماء ساخن
● ملعقة صغيرة زيت نباتي
● ملعقتان كبيرتان زبدة ذائبة
● كوب صنوبر مقلي
● حبة كوسا صغيرة
● ربع كوب زرة
● كوب مرق دجاج
● ملعقة صغيرة ملح
● رقائق عجينة سمبوسك



كبة التونة



1 - تصفى علبه التونة من الماء وتفرم بالشوكة في اناه ثم تترك جانبا.
2 - تسلق البطاطس وتهرس ثم تضاف الى التونة وتخلط جيدا.
3 - يضاف الى خليط التونة والبطاطس البقدونس والطحن والفلفل الاسود والجبن والفلفل الاخضر والكرمك والليمون الاسود والسماق والملح وتعجن جيدا.
4 - يخلط البيض والخل ويترك جانبا.
5 - تقطع الكبة على الشكل المطلوب ثم تغمس في البيض ثم في البقسماط حتى ينتهي المقدار.
6 - تقلى الكبة في زيت غزير وتصف على ورق نشاف للتخلص من الزيت الزائد.
7 - تصف كبة التونة في طبق التقديم وتقدم مع شرائح الليمون.

المقادير:

● علبتان تونة.
● 3 حبات بطاطس متوسطة الحجم.
● نصف كأس كبير بقدونس مفروم.
● ملعقتان كبيرتان طحين عادي.
● حبة فلفل اخضر حار مفروم.
● ملعقتان كبيرتان جبن سائل.
● ملعقتان شاي فلفل اسود.
● ملعقة صغيرة ملح.
● نصف ملعقة صغيرة ليمون اسود ناعم.
● نصف ملعقة صغيرة سماق.
● نصف كأس كبير بقسماط.
● نصف ملعقة صغيرة كرمك بيضة.
● نقاط خل.
● زيت للقلي.
الطريقة:

مربعات جوز الهند

4 - بخفق الحليب والبيض والفانيلا والسكر حتى يصبح مزيجا ناعما
5- يخلط مع الطحين وجوز الهند ثم يصب فوق البسكويت
6 - يخبز في فرن على حرارة 190 س لمدة 30 دقيقة او حتى يتحمر السطح
7 - يترك حتى يبرد 5 دقائق ثم تقطع الى مربعات ويترك حتى يبرد تماما ويرزين على شكل خطوط بالشوكولاته الذائبة.

● كوب وثلث كوب مبشور جوز الهند
● 50 جم شوكولاته شبيهة محلاة
الطريقة:
1 - ندهن قالب مربع مقاس 8 إنشات
2 - نطحن البسكويت ونخلطه مع الزبدة الذائبة
3 - نضعه في قالب ونرصه جيدا

المقادير:

● 225 جم بسكويت بالشوكولاته
● ثلث كوب زبدة
● علبه حليب مبخر (كارنيشن)
● بيضة مخفوقة
● م ص فانيلا
● 5 م ص سكر
● ثلث كوب طحين مخمور منخول



تورته طبقات الفراولة

يمكن تحضيرها ايضا من توت العليق او من فاكهة المانجو المقطعة. لتحضير عجينة الجبنة البيضاء والزيت:
150 غراما من الجبنة البيضاء دون دسم.
100 غرام من السكر.
ملعقة شاي من برش الليمون.
6 ملاعق طعام من الزيت.
رشه ملح.
250 غراما من دقيق القمح.
ملعقة شاي من البايكينغ باودر.
لتحضير الحشوة:
750 غراما من الفراولة.
4 صفائح من الجيلاتين.
500 غ من القشدة.
ملعقتا طعام من السكر.
علبة صغيرة من الفانيلا.
ملعقة طعام من السكر الناعم.

دقيق لرق العجين.
زبدة لقالب الخبز.
الطريقة:
1 - سخني الفرن على حرارة 200 درجة مئوية، ادھني قالب الخبز بالزبدة، اعجن بيديك الجبنة البيضاء والسكر وبرش الليمون والزيت والملح والدقيق والبايكينغ باودر.
2 - قسمي كتلة العجينة الى 3 اجزاء وياشيري برق كل جزء على مساحة مسطحة، ثم شكلي من كل قسم دائرة يساوي قطرها 24 سم.
3 - اخبزي دوائر العجين الواحدة تلو الاخرى في الفرن (على درجة حرارة متوسطة) لمدة 15 دقيقة (خبز الدائرة الواحدة)، يمكنك تعديل الحرارة الى 180 درجة مئوية.
4 - اغسلي الفراولة، جففها ونظفها واطحني منها 250 غراما فقط، التركي

عاد مره أخرى

إشتري

IT'S BACK BUY

8 أغسطس إلى 25 أغسطس 2012
8th August to 25th August 2012

21

وأحصل علي

مجاناً *FREE*

ملابس
أحذية
حقائب نسائية

*القطعة المجانية ستكون على القطعة الأقل سعراً مطبقة الشروط

*The lowest priced item will be FREE

لؤلؤ هايبرماركت
LULU HYPERMARKET
للشعارة العامة والخلاوات دم - W.L.L. General Trading & Contracting Co.

Where the world comes to shop



كبة الكسكس بالبادنجان المشوي

مقادير الكبة:

كوباً كسكس مغسول بالماء ومصفى.
كوباً جريش خشن منقوع بالماء (10 دقائق).
حبة بصل مفروم.
3 ملاعق طعام كرفس مفروم ناعماً.
رشة ملح، فلفل اسود.
مقادير الحشوة:
كوب لحم غنم مفروم ناعماً.
نصف كوب بصل مفروم.
فصاً ثوم مهروساً.
ربع كوب فاصوليا حمراء منقوعة قبل ليلة ومسلوقة او معلية).
4 ملاعق كبيرة صنوبر محمص.
ملعقتان كبيرتان زيت.
رشة ملح، فلفل اسود، بهار مخلوط، ليمون اسود مطحون، دارسين مطحون.

مقادير الصلصة: (لـ 20 حبة كبة)
حبتا بصل مفروم.
فصاً ثوم مدقوقان.
ملعقة طعام زنجبيل مهروس او مدقوق.
6 حبات قراصيا.
6 حبات مشمش مجفف.
3 اكواب طماطم مقشرة ومهروسة.
كوب صلصة التمر الهندي (صبار).
ملعقتان كبيرتان معجون طماطم.
3 ملاعق كبيرة صنوبر محمص.
3 ملاعق كبيرة زيت.
حبة بادنجان حبة كبيرة مشوية على النار ومقشرة ومهروسة بالشوكة (كوب).
رشة ملح، فلفل اسود.
جميع مقادير الكبة توضع في

ماكينة اللحم وتفرم.
نحمر البصل، الثوم، بالزيت حتى يشقر ثم نضيف اللحم ونقلب ثم نضيف الملح وجميع البهارات.
نضيف الصنوبر، الفاصوليا ونقلب حتى ينضج.
نشكل العجينة كورا ونحشو بمقدار من الحشوة السابقة ثم نشكلها قرصاً دائرياً.
نحمر البصل، الثوم، الزنجبيل بالزيت ثم نضيف معجون الطماطم، الطماطم المهروس الصبار، القراصيا، المشمش وتترك الصلصة على نار هادئة حتى تتخّن.
نضع الكبة داخل الصلصة ثم تترك على نار هادئة مدة (15-20) دقيقة حتى تنضج وتقدم (لا تحرك الكبة بالمعلقة).
وقبل نهاية النضج نضيف البادنجان المشوي.
نضع الكبة في صحن التقديم ثم ترش بالصنوبر وتقدم.

شوربة الفاصوليا والباستا الإيطالية



المقادير:

3 ملاعق كبيرة زيت زيتون.
2 - 3 اعواد كرفس مفرومة.
3 حبات جزر متوسطة مفرومة.
بصلة متوسطة مفرومة.
1 - 2 فص ثوم مسحوقان.
400 غ طماطم معلية مقطعة.
ليتر مرق دجاج.
علبة (400 غ) فاصوليا كانيلىني مصفاة.
نصف كوب معرونة شورت كات.
2 - 4 ملاعق كبيرة بقودونس

مفروم.
ملح وفلفل اسود مطحون.
رقائق جبنة بارميزان للتقديم.
الطريقة:
سخني الزيت في قدر كبير ولكن لا تدعيه يصدر دخاناً لكي لا تفسد نكهة الزيت، اقلي الكرفس والجزر والبصل واطبخي على نار خفيفة 5 دقائق مع التحريك المتواصل بملعقة خشبية الى ان تصبح الخضار طرية قليلاً.
اضيفي الثوم والطماطم وحركي

وصلت دفعة جديدة

اكسبيديشن 2012
ابتداءً من

7,999
دك



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

3 صفوف من المقاعد تتسع لعائلة من 8 أشخاص براحة تامة، عجلة القيادة التي تتحسس بالسرعة ونظام التعليق المستقل والمتميز بتقنيات قيادة أكثر سلاسة وثباتاً أفضل، لمبيعات التجزئة فقط. تطبيق الشروط. قد تختلف المواصفات عن الظاهرة في الصورة.



إلى أبعد مدى

ford.com.kw

3 سنوات
أو 60,000 كلم
شمان على مجموعة
أجهزة الترفيه والتميز
و 24 ساعة
على الطريق

بالتعاون مع
بيت التمويل الكويتي
Kowal Finance House

fordmiddleeast

Ford AMG Kuwait

Fordalwazzan

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

محمد محمد الوزان وشركاه



الجمهورية العربية السورية