

شوربة البصل



المقادير

- 50 غراما من الزبدة
- 4 بصلات بني كبير الحجم (800 غرام) مقطعة الى أنصاف ثم الى جوانح رفيعة.
- 3 أكواب (750 مل) من الماء
- ثلاثة أرباع كوب (180 مل) من الماء كمية اضافية
- ليتير (4 أكواب) من مرق لحم البقر
- ورق غار
- ملعقة طعام من الدقيق العادي
- ملعقة صغيرة من ورق الصعتر الطازج

الطريقة

- 1- تذوب الزبدة في قدر كبير، ويقلى البصل فيها، مع التحريك لمدة 30 دقيقة تقريبا أو حتى يصبح ذهبيا.
- 2- في غضون ذلك، يغلى الماء في قدر كبير، يضاف اليه المرق وورق الغار ويغلى من جديد، ثم يرفع عن النار.
- 3- يحرك الدقيق مع مزيج البصل، ويطهى مع التحريك لمدة دقيقتين، يضاف المرق الساخن تدريجيا الى المزيج مع التحريك، حتى يغلي المزيج ويخزن بعض الشيء، تخفص الحرارة، يطهى مكشوبا لمدة 20 دقيقة على ان يحرك

بابي كنافة بالآيس كريم

المقادير:

- 300 غرام من السكر
- 150 مل من الماء
- عود قرفة
- 3 حبات من كبش القرنفل
- قشر
- نصف برتقالة - 2 قرن هيل
- نصف كغم من الكنافة
- كوب من الزبدة (حرارة الغرفة)
- آيس كريم فانيليا

الطريقة:

- فستق مطحون
- 1- يسخن السكر مع الماء الى ان يذوب السكر، ثم تضاف القرفة وكبش القرنفل وقشر الليمون والهيل ويطهى الخليط على نار هادئة لمدة 5 دقائق.
- 2- تخلط الكنافة مع كوب من الزبدة المطرية وتقطع خيوط الكنافة كذلك بحيث تصبح اقصر طولاً.
- 3- توضع الكنافة في صوان خاصة بالكب كيك وتخبز في الفرن على درجة حرارة 180 مئوية الى ان تكتسب اللون البني الذهبي.
- 4- ترش الكنافة بقطر السكر بعد ان يبرد، يوضع مقدار مغرفة من آيس كريم الفانيليا بين كل قطعتين من الكنافة، ثم تدرج في الفستق المطحون.



كب كيك الشوكولاتة البيضاء



اطلقوا العنان لخياكم مع مجموعة «فيلبروكان» الجديدة المستوحاة من فن تحضير الطعام يفتتح فرعه الجديد قريبا في الأنفيون III



اطلقت شركة «فيلبروكان» الرائدة في ملابس السباحة الرجالية والولائية ومستلزمات البحر مجموعتها المميزة والمستوحاة من فنون تحضير الطعام، وتتوسع الشركة لافتتاح فرعها الجديد في مجمع الأنفيون III، وذلك سعيا منها للوصول الى محبي الصيف والبحر من الشباب، اخطبوط الخلدان العميقة بالعصارة، فطائر شقائق النعمان البحرية، كرنك مع صلصة الترتار بالاناناس، سمك مكاريل متبل، فواكه مطلحة (Sorbet) مرطبة بشرائح الحمض وفاكهة الباشون فروت-الإجاص، كابوتشينو بالكرز، وفطيرة الفاكهة الحمراء، هذه بعض المفاهيم الرئيسية لأحدث مجموعة من «فيلبروكان» Vilebrequin. متجر فيلبروكان- في مول 360

طريقة التحضير
1- ضعي الشوكولاتة السمرء والزبد في صحن عميق يتحمل درجة الحرارة المرتفعة مرفوعا فوق كسرولة من الماء المغلي وسخني، انزلي الصحن من فوق الكسرولة واتركيه جانبا الى ان يغلظ قوام الخليط قليلا. وزعي طبقة التزجيج فوق الكيك وزخرفي بزهور البنفسج المسكرة.

2- ضعي صفار البيض والسكر في صحن عميق واخفقي الى ان يصير المخفوق غليظ القوام وباهت اللوم. اضيفي الدقيق الى خليط البيض. اضيفي خليط الشوكولاتة الى خليط البيض، واخليطهما جيدا.

- 100 غرام شوكولاتة سمرء.
- 60 غرام زبد.
- ثلاث بيضات، مفصول صفارها عن بياضها.
- نصف كوب/ 100 غرام سكر مائدة.
- ربع كوب/ 30 غرام دقيق منخول.
- طبقة التزجيج من الشوكولاتة البيضاء:
- 100 غرام شوكولاتة بيضاء، مفرية.
- ملعقتان كبيرتان قشدة دوبل كريم.
- زهور بنفسج مسكرة.

3- ضعي بياض البيض في صحن عميق نظيف واخفي الى ان تتكون قمع متماسكة. اضيفي بياض البيض الى خليط الشوكولاتة.

4- اغرفي الخليط في قالب صاج مخصصة «للكب كيك» صغيرة الحجم ومطلية من الداخل بالزبد أو حافظات صغيرة من الورق المقوي لعمل الكب كيك واخبري عند 180 درجة مئوية لمدة 10 دقائق. انزعي الكيك من الصاجات أو الحافظات ويربده فوق ارفف سلكية.

5- لعمل طبقة التزجيج، ضعي الشوكولاتة البيضاء والقشدة معا في صحن



فطائر بالنقانق على الطريقة المغربية

المقادير

- 225 غراما بف بيس تري
- 15 غراما نقانق مقطعة
- نصف كوب جبنة مبشورة
- بيضة مخفوقة
- ملعقة صغيرة بابريكا

إعداد 16 قطعة

الطريقة

- 1- مدي قطعة البيس تري على سطح عليه طحين واستخدمي قطعة قياس 7,5 سم لقطع أكبر عدد ممكن من الدوائر، اجمعي بقايا التقطيع ومديها واقطعي المزيد من الدوائر بحيث تصبح لديك 16 دائرة.
- 2- سخني الفرن الى درجة 220 مئوية، امزجي النقانق المقطعة والجبنة المبشورة في وعاء.
- 3- ضعي دائرة عجين في راحة كفك وضعي وسطها قليل من مزيج النقانق.
- 4- استخدمي يدك الأخرى لطي العجينة والحق أطرافها، كرري العملية مع بقية الدوائر.
- 5- ضعي القطع في صينية فرن مانتعة للالتصاق وامسحها بالبيض، وشي فوقها بالباريكا.
- 6- اخبريها في الفرن 10-12 دقيقة الى ان تنتفخ ويصبح لونها بنيا فاتحا، انقلي الفطائر الى شبك معدني واتركيها 5 دقائق لتبرد، انقليها الى صحن تقديم ورشي فوقها ببقية الباريكا.

عاد مره أخرى

إشتري

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

21

The lowest priced item will be FREE

مجانا

*القطعة المجانية ستكون على القطعة الأقل سعرا مطبقه الشروط

ملابس أحذية حقائب نسائية

GARMENTS FOOTWEAR LADIES BAGS

لولو هايبرماركت
LULU HYPERMARKET
التجارة العامة والتحويلات - ندم.

Where the world comes to shop



سلطة السلمون ومخلل الزنجبيل

الطريقة:

● توضع الشعيرية في وعاء متوسط الحجم ومقاوم للحرارة وتغلى بالماء المغلي وتترك في الماء حتى تصبح طرية، وتصفى من بعدها، تغسل بالماء البارد وتصفى من جديد.
● في غضون ذلك، يطهى السمك من ناحية الجلد على صينية مدهونة بالزيت ومسخنة (أما على الشواية أو على الفحم) لمدة 5 دقائق أو حتى يصبح الجلد مقرمشاً، يقرب السمك على الجانب الثاني ويطهى لمدة 4 دقائق تقريباً أو حسب الرغبة، بعدها يزال الجلد الى شرائح رفيعة ويقطع السمك على شكل قطع كبيرة.
● تحضر صلصة الصويا بالسهمسم.
● تخلط الشعيرية والقفلوط والكزبرة والزنجبيل ونصف كمية الصلصة في وعاء كبير، ويوزع المزيج على أطباق التقديم، يكل بالسمك ويسكب عليه ما تبقى من الصلصة قبل ان يرش جلد السلمون المقرمش على الطبق.

المقادير:

100 غرام من شعيرية الارز.
800 غرام من فيليه سمك السلمون بجلده.
3 حبات قفلوط (75 غراماً) مفرومة الى شرائح رفيعة.
كوب من اوراق الكزبرة الطازجة غير محكمة التوضيب.
2 ملعقة طعام من مخلل الزنجبيل المصفى مفروم فرماً ناعماً.
صلصة الصويا بالسهمسم
ملعقة طعام من بذور السهمسم المحمصه.
2 ملعقة طعام من عصير الحامض.
ملعقة طعام من شراب مخلل الزنجبيل.
ملعقة طعام من صلصة الصويا الخفيفة.
المصنوعة من صلصة «كيكاب مانيس»
المصنوعة من الصويا.
ملعقتان صغيرتان من زيت السمسم.
ملعقتان صغيرتان من زيت الزيتون.

محشي ملفوف بدبس الرمان



المقادير:

الحشو:
3 اكواب من الارز المصري.
750 غم من لحم الغنم المفروم متوسط الخشونة.
150 غم من لية الغنم المفرومة ناعماً.
نصف ملعقة صغيرة من بهار الدقة.
ملعقتان صغيرتان من الملح.
3 ملاعق طعام من معجون الطماطم.
2 رأس ملفوف متوسط الحجم.
المرق:
نصف كوب من دبس الرمان.
ملعقتان كبيرتان من معجون الطماطم.
ملعقة كبيرة من النعناع الجاف.
10 فصوص ثوم مهروسة.
ملح (اختياري).
لتر ونصف من الماء.
الطريقة:

1 - يغسل الارز بالماء البارد حتى يتخلص من النشويات التي فيه ويصفى جيداً.
2 - يخلط الارز مع اللحم والدهن ومعجون الطماطم ويتبل الخليط بالملح والبهار.
3 - يزال كعب حبة الملفوف.
4 - يحضر ماء مغلي في طنجرة كبيرة ويوضع رأس الملفوف فيها ويترك لمدة 10 دقائق تقريباً.
5 - تنزع وريقات الملفوف واحدة تلو الاخرى بنعومة حتى لا تتكسر الوريقات.
6 - تقطع كل ورقة من المنتصف لتكون هناك ورقتان.
7 - يوضع مقدار ملعقة ونصف من الحشو في كل ورقة ويلف الملفوف على شكل سيجار.
8 - يصف المحشي في قعر الطنجرة مع مراعاة وضع قليل من حبات الباطا أو الطماطم.
9 - يذوب معجون الطماطم في الماء، ثم يوضع فوق المحشي مع النعناع والثوم وعصير الرمان ويضاف المزيد من الماء حتى تفرح حبات المحشي.
10 - يغطى المحشي بطبق مسطح كبير، ثم يوضع فوقه ثقل كي لا يخرج الحشو من المحشي اثناء الطبخ.
11 - يوضع المحشي على النار ويترك حتى يغلي، ثم تخفض درجة الحرارة وتغطي الطنجرة وتترك لمدة ساعة أو حتى ينضج المحشي.
12 - يصفى المرق ويرفع المحشي من الطنجرة ويقدم ساخناً.



فتة الباجلاء

المقادير:

8 اكواب باجلاء بني مسلوقة ومقشر (طازج).
2 كوب ماء الباجلاء.
2 ملعقة طعام خل ابيض.
2 ملعقة طعام مايونيز.
ربع كوب زيت زيتون.
3 فصوص ثوم مدقوق.
كوب بقودونس مفروم.
3 ملاعق طعام صنوبر محمص للوجه.

الطريقة:

توضع مربعات الخبز اليراني في صحن التقديم ثم ترشها بماء الباجلاء ثم بشرائح البصل والثوم المحمر.
نضع زيت الزيتون في المقلاة ثم نضيف له الباجلاء، الثوم المدقوق، عصير الليمون، الخل، الملح، الفلفل الاسود، الكون، والفلفل الحار، ونقلب مدة خمس دقائق ثم نسكب على الخبز.
نضيف الفلفل الاحمر البارد المحمر، البصل الاحمر المفروم الاضافي.
نضع مقادير الصلصة في اناء ويخلط مع بعض. نسكب الصلصة على الباجلاء ثم نرش بالبقودونس المفروم والصنوبر ونقدم.

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

٥ سنوات أو ١٠٠,٠٠٠ كلم ضمان على مجموعة أجهزة العربة والمحرك و٢٤ ساعة خدمة مساندة على الطريق

بيت التمويل الكويتي
Kowat Finance House

fordmiddleeast

Ford AMG Kuwait

Fordalwazzan

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

محمد محمد الوزان وشركاه



الجمعية العربية للسيارات تميم