



شوربة البازلاء الباردة

1- في قدر عميقة تذوب الزبدة ويضاف البصل مع قليل من الملح والفلفل الأسود ويشوح على نار هادئة حتى يبذل.
2- يضاف الدقيق ويحرك لعدة ثوان ثم تضاف البازلاء وتقلب لمدة دقيقة، ثم يضاف المرق.
3- تغطي القدر وتترك على نار متوسطة الحرارة لمدة عشر دقائق أو حتى تنضج البازلاء.
4- يضاف النعناع وعصير الليمون ويترك ليغلي لمدة دقيقة واحدة مع المزيج.
5- تهرس الشوربة وتصفى ثم تضاف كريمة الطبخ ويعدل الملح وتترك لتبرد تماما.
6- تقدم باردة وتزين بقليل من النعناع الاخضر المفروم وشرائح الليمون (من الممكن تقديمها ساخنة ايضا).

المقادير:

500 غم من البازلاء الطازجة (وليس معلبة).
4 اكواب من مرق الدجاج.
كوب من النعناع الاخضر المفروم.
حبة بصل كبيرة مفرومة.
ربع كوب من كريمة الطبخ.
2 ملعقة كبيرة من الدقيق.
ملعقة صغيرة من عصير الليمون.
ملح حسب الرغبة.

الطريقة:

فطائر الكفتة



الطريقة:

1 - نقطع العجينة بواسطة قطعة البسكويت إما الى دوائر أو مربعات أو أي شيء آخر
2 - بواسطة قطعة أصغر قليلا (1 سم) من القطاعة يضغط داخل القطاعة بدون الوصول الى القاعدة
3 - تصف بحذر على صينية غير مدهونة وتدهن القطع بكريما الطبخ وتخبز في فرن متوسط مدة عشر دقائق تقريبا.
4 - تخرج من الفرن وتترك لتبرد، ثم بواسطة سكين صغير يرفع الجزء العلوي المحدد.
5 - تخلط كافة المقادير معا ثم تشكل الكفتة كرات وتقلي في الزيت النباتي حتى تنضج وتصبح ذهبية اللون ثم تحشى.
6 - توضع الحشوة داخل قطع العجين المخيوزة ويوضع فوق الحشوة القطعة المرفوعة كنزيبين.
7 - الحصول على عجينة أعمق حتى تتسع لكمية أكبر من الحشوة، يوضع قطعتان من العجينة المقطوعة بنفس الحجم والشكل فوق بعضها قبل الخبز بحيث تلتصق بواسطة كمية قليلة من البيض المخفوق ثم تقوم بباقي الخطوات المذكورة. كما يمكن لصق شريط من العجين فقط فوق الحواف بنفس الشكل.

المقادير:

عجينة بيف بيستري جاهزة
مكونات الحشوة:
500 غرام لحم عجل أو غنم مفروم ناعم جدا للكفتة:
1 حبة بصل مفروم ناعم جدا
1 ملعقة صغيرة ثوم مهروس
1 ملعقة كبيرة قردونس مفروم ناعم
1 بيضة مخفوقة
ربع كوب زيت زيتون
2 ملعقة كبيرة قرشلة مطحونة (بقسماط)
1 ملعقة كبيرة صنوبر محمص
ملح حسب الرغبة
بهارات مطحونة:
2 ملعقة صغيرة فلفل أسود
ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
نصف ملعقة صغيرة قرفة
نصف ملعقة صغيرة جوزة الطيب
نصف ملعقة صغيرة هال

صدور دجاج محشوة بالفريك



المقادير:

4 صدور دجاج
كوب من الفريك
بصلة مفرومة
فصان مفرومان من الثوم
ملح وفلفل حسب الرغبة
نصف كوب من كبد الدجاج
ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
كوبان من المرق

الطريقة:

1- يوضع الزيت في قدر ويضاف إليه البصل ويشوح الى أن يصبح شفافا.
2- يضاف الثوم والملح والفلفل وكبد الدجاج ويقلبوا الى أن يبدأ لون المرق في التغير.
3- يضاف الفريك والقرق.
4- عندما يبدأ المرق في الغليان تخفض درجة الحرارة ويترك الفريك على النار الى أن ينضج.
5- يوضع الخليط جانبا الى أن ينضج تماما.
6- تفرّد صدور الدجاج على الطاولة ويحشى كل صدر ببعض الفريك.
7- يطوى كل صدر على الحشو ويغلف بورق الألميوم.
8- توضع الصدور في صينية خبز وتسوى في فرن متوسط الحرارة لمدة نصف ساعة.

شوربة أرضي شوكي بالبطاطس



المقادير:

ملعقة كبيرة من عصير الحامض
ليتر (4 أكواب) من الماء
10 خرشوف (أرضي شوكي) القدس متوسط الحجم (600 غ)
ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
1 بصل بني كبير الحجم (200 غ)، مفروم فرما خشنا
4 قصوص ثوم، مهروسة
2 بطاطا متوسطة الحجم (400 غ)، مقطعة تقطيعا خشنا
1 ليتر (4 أكواب) من مرق الدجاج
بصل مكرومل
25 غ من الزبدة أو زيت نباتي
2 بصل بني كبير الحجم (400 غ)، مفروم الى جوانح رقيقة
2 ملعقة صغيرة من السكر الأسمر
1 ملعقة كبيرة من الخل اليلسيمي
رقائق الخرشوف المقرمشة
4 خرشوف القدس متوسط الحجم (240غ)، غير مقشر ومقطع الى شرائح رقيقة
ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
نصف ملعقة صغيرة من الملح
ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون

الطريقة:

● يُمزج العصير والماء في وعاء كبير. يقشر الخرشوف ويقطع تقطيعا خشنا، ثم يوضع في الماء المحمض.
● يحمى الزيت في كفت كبير الحجم، يطهى فيه البصل والثوم، مع التحريك، حتى يطرى البصل. يضاف الخرشوف المصفى، والبطاطا والقرق، وتترك المكونات لتغلي، وتخفّض الحرارة، ثم تطهى، مغطاة، على نار خفيفة لمدة 20 دقيقة أو حتى تصبح البطاطا طرية تبرّد على حرارة الغرفة لمدة 15 دقيقة.
● في غضون ذلك يحضر البصل المكرومل وراقائق الخرشوف المقرمشة.
● يمزج الحساء، على دفعات، في الخلاط الكهربائي حتى يصبح ناعما، يعاد تسخين الحساء في القدر ذاته.
● يقدم الحساء مكللا وراقائق الخرشوف المقرمشة.
● يصل مكرومل تذوب الزبدة في قدر متوسط الحجم يطهى فيه البصل على نار متوسطة، مع التحريك لمدة 10 دقائق تقريبا أو حتى يطرى، يضاف إليه السكر والخل، ويطهى، مع التحريك، لمدة 10 دقائق تقريبا أو حتى يتكامل.
● رقائق الخرشوف المقرمشة: يحى الفرن مسبقا على 200 درجة مئوية، تمزج المكونات في وعاء متوسط الحجم، ويوزع الخرشوف بطبقة واحدة، على رف مسلك فوق طبق فرن، يشوى، مكشوبا، لمدة 20 دقيقة أو حتى يصبح مقرمشا.



كنافة محشوة بالموز والكريمة

المقادير:

ربع كجم كنافة.
2 ملعقة سكر بودر.
2 ملعقة سمن بلدي سائحة للحشو.
4 اصابع موز متوسط الحجم.

مقادير الكريمة:

ربع لتر حليب.
ملعقة سكر.
ملعقة كبيرة نشا مذابة في قليل من الماء.

الطريقة:

لخلطة الكنافة: نقطع الكنافة الى قطع صغيرة.
لعمل الكريمة: يوضع جزء من القطر على يضاف السكر والزبدة الى الكنافة، يوضع الحليب

حلوي الثعبان المغربية «المحنشة»



المقادير:

8 صفائح باستري فيلو
ربع كوب زبدة
بيضة مخفوقة
ملعقة صغيرة قرفة
سكر مطحون للرش
للعجينة اللوز:
ربع كوب زبدة
2 كوب لوز مطحون
نصف ملعقة صغيرة روح اللوز
نصف كوب سكر مطحون
صغار بيضة مخفوق
ملعقة كبيرة ماء ورد أو ماء زهر (اختياري)

الطريقة:

1- لإعداد عجينة اللوز امزجي الزبدة الذائبة باللون المطحون وروح اللوز. اضيفي السكر المطحون وصفار البيض وماء السورد أو الزهر (في حال استخدامه)، اعجنى المزيج جيدا وضعيه في الفريزر نحو 10 دقائق.
2- اعملي 10 كرات من العجينة ثم اجعلها بشكل نقائق بطول 10 سم وتلجئها مرة أخرى.
3- سخني الفرن الى 180 مئوية، ضع صفيحتي باستري على سطح عمل بشكل متراكب بحيث يصبح لديك مستطيل 18x56 سم وامسحيه بالزبدة. ضع فوقه صفيحتين متراكبتين من الباستري وامسح بالزبدة.
4 - ضع 5 قطع من عجينة اللوز على طرف الباستري ولقيها مع طلي الاطراف. كرري العملية بحيث تصبح لديك لثلاثتان.



محشي المشمش والقراصيا

المقادير:

- كيلو مشمش مجفف حبة كبيرة.
- كيلو قراصيا مجفف حبة كبيرة.
- 2 كوب أرز مصري منقوع بالماء ساعة.
- نصف كيلو قراصيا دون الوصول للنهاية.
- نصف كيلو مشمش دون الوصول للنهاية وتزال النواة.
- نخلط جميع المقادير المتبقية ما عدا الماء.
- نضع حلقات البطاطا والجزر في قاع القدر.
- نحشو القراصيا بقليل من خليط الأرز ثم يوضع في القدر.
- نحشو المشمش بقليل من الأرز ثم يصف على القراصيا.
- نسكب الماء المغلي والمتبقي من ماء خليط الأرز.
- نضع صحنًا ثقيلًا على المحاشي ثم نغطي بغطاء القدر ويترك على نار هادئة (تحت حديده) مدة ساعة أو أكثر حتى ينضج الأرز.
- نقلب المحاشي في صحن التقديم ويقدم.

حلقات.

الطريقة:

الكاكاو الأبيض والتوت البري



المقادير:

- علبه ونصف علبه اصابع بسكويت بف باستري جاهز وزن العلبه (179 غ).
- 2 علبه توت بري طازج (تقريباً 2 كوب).
- 2 كوب حب رمان.
- 1 علبه جبن كريمي وزن العلبه (200 غ).
- 4 حبات كاكاو ابيض توبلر وزن الحبة (35 غ).
- علبه قهوه وزن العلبه 250 ملم.
- علبه كريمه حامضة.
- نصف كوب حليب محلي.
- 2 كيس كريم بودرة.
- شراب الرمان (المكثف) للوجه.

الطريقة:

- نضع في البايريكس، الجبن الكريمي، كاكاو توبلر، القهوه، الكريمه الحامضة، الحليب المحلي تحت حمام مائي، نقلب حتى يذوب الكاكاو ثم يرفع جانباً.
- نضع الصلصة السابقة بعد ان تبرد في خلط الكيك ثم نضيف الكريم البودرة ثم نخلط على السرعة العاليه.
- نضع بسكويت اصابع البف باستري المغتت في قاع الكاسات ثم نضيف قليل من التوت البري، حب الرمان، صلصة الرمان، ثم الصلصة السابقة، التوت البري، شراب الرمان.
- نوزع بنفس الطريقة السابقة على عدد من الكاسات حتى نفاذ الكمية ثم نضع الكاسات في الثلاجه مدة ساعة ثم نقدم.



لحم مشوي مع صلصة الفطر

المقادير:

- 1- نبتل اللحم بالمستردة والفلفل الاسمر والملح وزيت الذرة ثم يطهى في القدر حتى يصير لونه بنياً، بعد ذلك يتم ادخاله فرناً ساخنًا بدرجة حرارة 180 مئوية لمدة 12 دقيقة.
- 2- لاعداد الصوص نقلبي البصل بالزبدة ثم نضيف المشروم حتى ينضج، بعد ذلك نضيف الكريمه ونستمر في الطهي حتى الغليان ويصبح الصوص غليظ القوام بعدها. نبتل الصوص بالملح والفلفل.
- 3- يقطع اللحم شرائح ويوضع في اطباق ونضيف الصوص والطماطم الطازجة والبقدونس.
- ملعقة طعام مستردة.
- ملعقة فلفل اسمر مطحون.
- ملعقة صغيرة ملح.
- 3 ملاعق زيت ذرة.
- ملعقة طعام زعتر.
- 2 كوب كريمه.
- 3 كوب فطر (مشروم) مقطع مكعبات.
- بصلة مفرومة.
- 2 ملعقة طعام زبدة.
- 1 حبة طماطم مقطعة قطعاً صغيرة.
- 2 ملعقة طعام بقدونس مفروم.
- قطعة لحم بقري من الخاصرة.

الطريقة:

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 والمتطور تمنحنا 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 التبريد والتجميد
٢٤ ساعة
على الطريق

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

بالتعاون مع
بيت التمويل الكويتي
Kowal Finance House

fordmiddleeast

Ford AMG Kuwait

Fordalwazzan

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

محمد محمد الوزان وشركاه



الجمعية العربية للسيارات