

نوافذ رمضان



الفواكه المطبوخة

مع العنبيبة والسكر وعود القرفة ويسخن الخليط على نار هادئة حتى يذوب السكر ثم يغطي ويترك على النار مدة 4 الى 5 دقائق حتى تنضج الفواكه. تنزع القدر عن النار وتقدم الفواكه مع اللبن.

تقطع القشور التي شرائح رقيقة وتوضع في قدر صغيرة قليلة العمق، يستخرج العصير من البرتقالين ويضاف الى القدر. تقطع حبات الدراق او الكنتارين الى شرائح وتقطع حبات المشمش الى النصف وتنزع منها النواة. تضاف قطع الفواكه الى القدر

- عود من القرفة.
- كمية من اللبن العادي.

طريقة التحضير

تقشر احدى حبات البرتقال بشكل يسمح بالاحتفاظ بالقسم الخارجي من دون لب القشرة المر.

المقادير

- حبتان من البرتقال.
- 1 كغ من الدراق الناضج والنكتارين والمشمش.
- ثلثا الكوب من العنبيبة (التوت العليق).
- ملعقتا طعام من السكر.



سلطة بصلصة الفستق المحمص

- الحامض.
- ملعقة صغيرة من صلصة واسابي.
- 4 ملاعق طعام من زيت الزيتون.
- كوب من الفستق المحمص والمفروم.
- ملح وبهار.

طريقة التحضير:

توضع مقادير السلطة في وعاء تقديم كبير وتخلط حتى تمتزج. تخلط مكونات الصلصة في وعاء صغير وتحرك جيدا، تضاف اليها رشلة من الملح والبهار الاسود، ثم يضاف الفستق وتسكب الصلصة فوق السلطة.

المقادير:

- حبتان مقطعتان من الخيار.
- كوب من براعم الفاصوليا.
- حبة من الفليفلة الحلوة الحمراء مقطعة.
- حبة من البرتقال مقطعة.
- ملعقتا طعام من الثوم المحمر المفروم.
- ملعقتا طعام من أوراق الجرجير.

الصلصة:

- ملعقة صغيرة من الزنجبيل.
- ملعقة صغيرة من العسل.
- ملعقتا طعام من عصير الليمون



كبة السمك

المقادير:

- 500 غرام من فليبه السمك الأبيض أو السلمون منزوعة الجلد
- 10 من أوراق حامض الكفير منزوعة الأضلاع أو «ليمون»
- ملعقة كبيرة من السكر
- ثلث كوب من معجون الكاري الأحمر
- ملعقة كبيرة من صلصة السمك بيضاء مخفوقة
- نصف كوب من نشاء الذرة
- ملعقتان صغيرتان من البايكنغ باودر
- 8 حبات من الفاصوليا الطويلة أو نحو 30 حبة من الفاصوليا الخضراء (اللوبياء) مقطعة الى دوائر رقيقة جدا
- زيت نباتي للقلي
- صلصة الفليفلة الحلوة للتقديم

طريقة التحضير:

يوضع السمك في خلاط كهربائي ويطحن ناعما، يلف ورق الحامض على بعضه ويقطع الى شرائح رقيقة تضاف الى الخلاط. يضاف السكر ومعجون الكاري الأحمر وصلصة السمك والبيض والبايكنغ باودر، ويمزج حتى يختلط لمدة 5 ثوان فقط، ينقل المزيج الى وعاء وتضاف الفاصوليا، ثم يغطي ويوضع في الخلاط ليوم واحد. تحمي كمية من الزيت في ووك أو مقلاة عميقة بحيث تغطي 7 سم منه. ترطب قليلا أطراف الأصابع لمنع الالتصاق، وتؤخذ كمية قليلة من عجينة السمك بحجم حبة الجوز وتقرص بحيث يكون قطرها 5 سم وسماكتها 6 سم، تضاف أقراص السمك الى الزيت وتقلي لنحو 2-3 دقائق حتى تتخذ لونا ذهبيا داكنا وتنتفخ جيدا، ترفع عن النار بواسطة ملعقة مفقبة وتصفى على ورق مطبخ، تقدم أقراص السمك ساخنة مع صلصة الفليفلة الحلوة.



فشطلية

المقادير

- 1- كيلو من الحليب - 50 غ من النشاء
- 225 غ من السكر، نصف الى واحد
- ملعقة كبيرة من ماء الورد، نصف ملعقة كبيرة من ماء الزهر - فستق حلبي
- مبشور وكامل - صنوبر - مربى الورد للزينة.

طريقة التحضير:

نذوب النشاء في كوبين من الحليب فيما تغلي الكمية المتبقية من هذا الأخير على النار مع السكر، يضاف اليها النشاء المذوب شيئا فشيئا مع التحريك باستمرار حتى يتخثر المزيج ويشد، فيوضع فوقه ماء الزهر وماء الورد ويرفع فوراً عن النار، ثم يسكب في أطباق صغيرة فردية ويترك ليبرد. يزين سطح الفشطلية بالفستق الحلبي المبشور والكامل والصنوبر ومربى الورد.

الشيرة (القطر)

3 أكواب من السكر - كوبان من الماء - ملعقة كبيرة من عصير الليمون الحامض وملعقتان كبيرتان من ماء الزهر. تقدم القشطلية مع الشيرة (القطر) الباردة التي تحضر عبر غلي السكر والماء على نار قوية لربع ساعة، تزال خلالها الرغوة التي تظهر على السطح. يضاف عصير الليمون الحامض ويتابع تخثير الشيرة (القطر) حتى تصبح سائلا لزجا وكثيفا، فترفع حينها عن النار ويضاف اليها ماء الزهر وتترك جانبا لتبرد.



الموس الأبيض والوردي



المقادير:

- 500 غم فواكه مشكلة من اختيارك (يفضل الفراولة أو التوت)
- كوب أو 250 غم سكر
- ملعقة كبيرة شراب بنكهة البرتقال (أو أي نكهة تفضلينها)
- ربع كوب أو 60 مل ماء
- صفار 6 بيضات
- 200 غم شوكولاتة بيضاء مقطعة الى قطع
- ملعقتان صغيرتان من خلاصة الفانيليا
- كوب وثلثا الكوب أو 410 مل قشدة دوبل مخفوقة
- شذرات مبشورة من الشوكولاتة البيضاء

الطريقة:

1- ضعي ثمار الفاكهة في خلاط واصنعي منها مهروسا. صبي مهروس الفاكهة في مصفاة للتخلص من البذر واجعلي العصير المصفى يتقاطر في كسرولة ثم قلبيه مع ثلثي كوب أو 90 غم سكر وشراب البرتقال واجعلي يغلي فوق نار هادئة، ثم اكلمي الغليان على نار هادئة، مع التقليب أحيانا، الى أن ينقص مقدار الخليط إلى ما يعادل كوبا واحدا أو 250 مل، أنزلي الكسرولة من فوق النار واتركها جانبا.

2- ضعي الماء، و صفار البيض، والكمية المتبقية من السكر في صحن عميق يتحمل الحرارة

نوافذ رمضان



فطيرة اللحم اليونانية

المقادير:

- 1- بسخن الفرن الى 200 درجة وتدهن صينية دائرية الشكل بقليل من زيت دوار الشمس.
- 2- يطهى اللحم والبصل في مقلاة غير لاصقة من دون اضافة دهون ثم يضاف الثوم والنعناع وجوزة الطيب والتوابل.
- 3- تسترك المقادير على النار لتغلي وتحرك طيلة الوقت ثم تختر وتحرك من حين الى آخر، حتى يتخثر معظم السائل منها.
- 4- تنظف ورقات السبانخ ثم تسلق بمياه مغلية مدة دقيقتين.
- 5- تدهن ورقات العجين بقليل من الزيت وتوضع الواحدة فوق الأخرى في الصينية.
- 6- يسكب اللحم والسبانخ فوق العجين الذي تطوى اطرافه لتغطية المقادير ثم يرش فوقه السمسم ويخبز الطبق مدة 25 أو 30 دقيقة.
- 7- يقدم بعدها ساخنا مع السلطة والخضر المسلوقة.

طريقة التحضير:



طاجن الدجاج

مع السفرجل والليمون الحامض المخلل

المقادير:

- 6 فصوص مهروسة من الثوم.
- عودان من القرفة.
- 6 حبوب من كبش القرنفل.
- 10 حبات من الهيل المسحوق.
- حبتان من السفرجل منزوعتا البذور ومقطعتان الى شرائح.
- حبتان من الليمون الحامض المخلل.
- أوراق الكزبرة الخضراء للتقديم.

طريقة التحضير:

يخلط مسحوق الزعفران مع الزنجبيل والفلفل الحلو والفلفل الأسود ومسحوق القرفة في وعاء، ثم يستخدم المزيج لدهن قطع الدجاج.

توضع قطع الدجاج في وعاء بالورق

أقراص اللحم بالخضار



المقادير:

- 600 غرام من اللحم المفروم فرما ناعما
- حبة من الجزر
- نصف حبة من الفليفلة الحمراء
- نصف حبة من البصل
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم فرما ناعما
- ملعقة كبيرة من صلصة الصويا
- ملعقة صغيرة من الكركم (العقدة الصفراء)
- ملح وبهار مطحون
- 6 ملاعق كبيرة من الطحين
- حبة من الخيار وأوراق النعناع للزينة
- زيت للقلي

الطريقة:

تفرم حبة الجزر إلى مكعبات صغيرة جدا مع الفليفلة والبصل وتمزج مع اللحم المفروم. يضاف البقدونس وصلصة الصويا والكركم والملح وتدعك المكونات جيدا بعضا مع بعض. تصنع أقراص مدورة من اللحم وتغمس بالطحين وتقلي بالزيت، والجدير بالذكر أنه على الزيت ان يغمر الأقراص حتى تتحمر جيدا ومن الجهات جميعها. تصفى بعد ذلك هذه الأخيرة وتقدم ساخنة مزينة بشرائح الخيار والجزر وأوراق النعناع الطازجة.

الدجاج مع البرتقال والسمسم



المقادير

- ربع كوب من صلصة الصويا.
- ملعقتان كبيرتان من عصير البرتقال.
- ملعقة صغيرة من الثوم المدقوق.
- ملعقة صغيرة من الزنجبيل المفروم.
- ملعقة كبيرة من الخل الأحمر.
- 4 قطع من فخذ الدجاج.
- برتقالتان مقطعتان الى شرائح او دوائر
- 4 ملاعق كبيرة من السمسم.

طريقة التحضير:

يخلط معا كل من صلصة الصويا والمرابي وعصير البرتقال والثوم والزنجبيل والخل ثم تنقع في المزيج افضاد الدجاج وتغلى لمدة 3 ساعات على الأقل.

توضع بعض دوائر البرتقال داخل ورق معدني وفوقها افضاد الدجاج وصلصة النقع ثم يقفل الورق المعدني باحكام ويشوى على الفحم او في المشواة الكهربائية لمدة 40 دقيقة، يرفع الدجاج من الورق المعدني ثم ينثر عليه السمسم ويشوى لجهة السمسم لمدة 4-5 دقائق حتى يتحمر جلد الدجاج ويتحسس السمسم.



اربع

10,000 د.ك نقداً

و50,000 جائزة فورية



اشتر بقيمة 10 د.ك من محلات الرفاعي واحصل على فرصة للفوز بإحدى الجوائز التالية:

● الجائزة الأولى 5,000 د.ك	● الجائزة الثالثة 1,000 د.ك	● الجائزة الثانية 2,000 د.ك
● الجائزة الرابعة 500 د.ك	● الجائزة السادسة 350 د.ك	● الجائزة الخامسة 450 د.ك
● الجائزة السابعة 250 د.ك	● الجائزة العاشرة 100 د.ك	● الجائزة الثامنة 200 د.ك

بالإضافة إلى 50,000 جائزة فورية امسح واربح: سلة من الهدايا، قسائم شراء، ومنتجات الرفاعي

مدة العرض من 3-07-2013 وحتى 10-08-2013

شركة الحميضي للصناعات الغذائية
1833383