

نوافذ رمضان



فطيرة اللحم اليونانية

1- يسخن 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.

المقادير:

- زيت.
- 225 غراما من لحم الخروف المفروم.
- حبة من البصل صغيرة الحجم ومقطعة الى شرائح.
- فص من الثوم مدقوق.
- 200 غرام طماطم مفرومة.
- ملعقة كبيرة من النعناع الطازج المفروم.
- نصف ملعقة صغيرة من بشر جوزة الطيب.
- 175 غراما من ورقات السبانخ.
- 150 غراما من رقائق عجين الفيلو.
- نصف ملعقة صغيرة من السمسم.
- ملح وفلفل اسود.

طريقة التحضير



طاجن الدجاج مع السفرجل والليمون الحامض المخلل



دقيقة او حتى ينضج الدجاج وتصبح قطع السفرجل طرية، ولمعرفة ما اذا كان الدجاج قد نضج يدخل سيخ معدني او سكين حادة في القسم الغليظ من الفخذ، ينبغي ان تخرج منه العصارة صافية من دون اي اثر للدم، يقطع الليمون الحامض المخلل الى 4 اجزاء ويرمي اللب، تقطع قشوره الى شرائح سمكية بالطول وتضاف الى الطاجن الذي يسخن لمدة 5 الى 10 دقائق ويقدم بعد تزيينه بأوراق الكزبرة.

الشفاف وتنقع في البراد لمدة 30 دقيقة على الأقل او حتى اليوم التالي. تقلى قطع الدجاج في القليل من الزيت بقدر سمكية القعر صامدة للهب حتى تصبح ذهبية اللون، يضاف اليها البصل وخيوط الزعفران مع السائل الذي كانت منقوعة فيه لمدة 30 دقيقة، الثوم، عيدان القرفة، كبش القرنفل وجبات الهيل. يغمر الخليط بنحو نصف كوب من الماء ويغلى ويترك حتى يغلي برفق على نار هادئة، او يدخل الى الفرن لمدة 150 درجة مئوية لمدة 45 دقيقة او حتى ينضج جزئيا، تقشر شرائح السفرجل وتضاف الى الطاجن ويواصل الطهو لمدة 30

● 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

المقادير:

- ملعقة صغيرة من مسحوق الزعفران.
- قطعة من الزنجبيل مقشرة ومبشورة.
- ملعقة طعام ونصف من الفلفل الحلو.
- ملعقة صغيرة من البهار الأسود.
- ملعقتان صغيرتان من مسحوق القرفة.
- دجاجة مقطعة الى 8 قطع.
- نصف كوب من زيت الزيتون.
- بصليتان متوسطتا الحجم مبشورتان.
- ملعقة طعام من خيوط الزعفران.

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 الى مكعبات صغيرة جدا مع الفليفلة والبصل وتمزج مع اللحم المفروم. يضاف البقدونس وصلصة الصويا والكركم والملح وتدعك المكونات جيدا بعضها 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 ويتحمر 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
● الجائزة التاسعة 150 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 الحميصي للصناعات الغذائية
1833383