

نوافذ رمضان



إبتزا الخضراوات

المقادير

- عجين البیتزا الجاهز.
- 250 غراما من رؤوس الهليون المقطعة.
- 150 غراما من البروكولي المقطع الى باقات.
- 125 غراما من الكوسا المقطعة الى دوائر.
- 125 غراما من حبوب البازلاء.
- 3 حبات من البصل مفرومة.

طريقة التحضير

يمد عجين البیتزا ويوزع عليه الهليون والبصل والكوسا والبروكولي والبازلاء والريحان، يرش جبن الیرمزآن وجبن الموزاریلا فوق الخضر وتقبل المقادير بالملح والبهار. ويسخن فرن المیکروويف الخاص بالبیتزا وتخبز البیتزا على حرارة Low Mix من 10 الى 12 دقيقة او حتى يصبح سطح العجين ذهبي اللون.



إشورية المعكرونة الحارة

المقادير

- 300 غرام من لحم البقر المطهو.
- 15 كوبا من الماء.
- حبة بصل أخضر.
- 3 فصوص من الثوم.
- صلصة صويا خفيفة بحسب الرغبة.
- زيت نباتي أو زيت دوار الشمس للقلي.
- بيضتان.
- حبة متوسطة الحجم من الكوسة أو القرع أو الخيار.
- 4 حبات من الفطر الصني المجفف، منقوعة لمدة 30 دقيقة في الماء ويجب تغييره عدة مرات.
- 300 غرام من معكرونة السوميون (معكرونة القمح الرفيعة المجففة).
- فلفل أحمر حار مجفف مقطع للزينة.
- ملح بحسب الرغبة.

طريقة التحضير

1- يوضع لحم البقر في قدر كبير من الماء والبصل والثوم على النار. عندما يغلي المزيج تخفف النار ويطح المزيج لحوالي 30 دقيقة حتى ينضج اللحم، ثم يرفع اللحم من السائل ويحفظ السائل جانبا، يقطع اللحم الى شرائح



موس الموز بالشوكولاتة

المقادير:

- ملعقة كبيرة جيلاتين
- ربع فنجان أو 60 مل ماء مغلي
- نصف كيلو موز ناضج
- ربع فنجان أو 60 غم سكر
- ملعقة كبيرة عصير ليمون
- 220 مل قشدة دوبر كريم
- 100 مل لبن جوز الهند
- 100 غم شيكولاتة سمراء، منصهرة

الطريقة:

1- ضعي الجيلاتين والماء المغلي في صحن عميق وقلبي أثناء ذوبان الجيلاتين، اتركيه جانبا حتى يبرد.

2- ضعي الموز، والسكر، وعصير الليمون معا في كبة واطحني حتى يصير المخفوق ناعم القوام، قلبي خليط الجيلاتين مع خليط الموز.

3- ضعي القشدة ولبن جوز الهند في صحن عميق وأخفقي السى ان تتكون قمع ناعمة، أضيفي خليط القشدة الى خليط الموز.

4- أغرفي بالملعقة الموس الذي صنعته في ست كؤوس تقديم، قسمي الشيكولاتة المنصهرة على الكؤوس واصنعي تأثير الدوامه باستخدام سيخ، ضعيه في الثلاجة لمدة ساعتين او حتى يجمد.



حلقة الأرز والفاكهة

المقادير

- 3/1 كوب من الأرز الأبيض
- 4/3 3 أكواب من الحليب
- رشه من القرفة
- 4/1 كوب من السكر
- برش حبة من البرتقال
- 1 2/1 كوب من الفاكهة المجففة
- 4/3 كوب من عصير البرتقال

طريقة التحضير

يوضع الأرز مع الحليب والقرفة على النار مع التحريك مع استكمال الطهو حتى يتبخر الحليب كلنا، يضاف السكر وبرش البرتقال وتخلط المكونات، توضع الفاكهة وعصير البرتقال في وعاء خاص بالميكروويف، تغطى وتطهى على درجة عالية لمدة 6 دقائق، تخفف الحرارة بعد ذلك ويتابع الطهو لمدة 15 دقيقة لحين نضوج الفاكهة وتبخر العصير.

توضع الفاكهة داخل وعاء مدهون بقليل من الزيت ويسكب خليط الارز فوقها ويضغط قليلا ويبرد، وعند التقديم تقلب حلقة الأرز على الطبق وتقدم.



اربح

10,000 دك نقداً و 50,000 جائزة فورية



رمضان كريم

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

● الجائزة الأولى 5,000 د.ك	● الجائزة الثانية 2,000 د.ك	● الجائزة الثالثة 1,000 د.ك
● الجائزة الرابعة 500 د.ك	● الجائزة الخامسة 450 د.ك	● الجائزة السادسة 350 د.ك
● الجائزة السابعة 250 د.ك	● الجائزة الثامنة 200 د.ك	● الجائزة التاسعة 150 د.ك
● الجائزة العاشرة 100 د.ك		

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

مدة العرض من 3-07-2013 وحتى 10-08-2013 وحفظها في الثلاجة.

شركة الحميضي للصناعات الغذائية

1833383



سلطة الأفوكادو والبرتقال

المقادير

- باقة كبيرة من اوراق الجرجير.
- حبتان مقشرتان من الأفوكادو.
- حبتان من البرتقال.
- بصله حمراء صغيرة مفرومة.
- نصف كوب من أوراق الريحان المفرومة أو البقدونس.

الصلصة

- ملعقتا طعام من الزيتون الأسود المقطع.
- ملعقتا طعام من الخل البلسمي.
- 4 ملاعق طعام من زيت الزيتون.
- نصف ضلع مفروم من الكراث.
- نصف ملعقة صغيرة من الملح.
- نصف ملعقة صغيرة من البهار الأسود.

الطريقة

1- توضع كمية من اوراق الجرجير على طبق التقديم، تقطع الأفوكادو الى شرائح رفيعة وتصف فوق الجرجير.

2- وبواسطة سكين حادة، يقشر البرتقال وتترزع منه البذور ثم تقطع الفصوص السلي اربعة اجزاء قبل ان توضع فوق قطع الأفوكادو مع البصل المفروم واوراق الريحان او البقدونس. توضع مكونات الصلصة في وعاء وتخلط جيدا، ثم تسكب فوق السلطة وتقدم على الفور.

ينبغي تناول السلطة بعد وقت قصير من اعدادها، وان كان من الضروري اعدادها قبل ساعة، ويستحسن سكب عصير الحامض على قطع الأفوكادو وعدم اضافة البصل الى الوصفة الا مباشرة قبل التقديم، في المقابل يمكن اعداد الصلصة في اليوم السابق وحفظها في الثلاجة.