

نوافذ رمضان



شوربة المعكرونة مع لحم البقر

المقادير

- قطعة زنجبيل قياس 2 سم مقشرة.
- ربع كوب من البصل الفرنسي المقشر.
- 6 اكواب من مرق اللحم.
- نجمة يانسون.
- قرن الهيل مدقوق قليلا.
- 500 غرام من معكرونة الارز.
- ملعقتان كبيرتان من الثوم المعمر المفروم خشنا.
- حبتان من البصل الاخضر مع الاجزاء الخضراء مفرومة خشنا.
- حبة صغيرة من البصل مفرومة ناعما.
- 180 غراما من شرائح البقر الرقيقة.

الطريقة

يحمى الفرن على حرارة 200 درجة مئوية (درجة 6 على الفرن)، يوضع الزنجبيل والبصل الاخضر في قطعة من ورق الألمنيوم ويشوى الخليط لمدة 20 دقيقة، يفرم الزنجبيل والبصل الاخضر ويضاف الى المرق في قدر كبير. يضاف اليه اليانسون والهيل، ويترك فوق النار حتى الغليان. تخفّض درجة الحرارة ويترك على نار هادئة لمدة 30 دقيقة على الأقل، ثم يوضع جانبا.

تنقع المعكرونة لعشر دقائق في المياه الباردة وتصفى، قبل التقديم مباشرة ينزع اليانسون والهيل من المرق ويترك على النار حتى الغليان، توضع المعكرونة في المياه الغالية لفتره قصيرة، ثم تصفى على الفور وتوضع في اطباق فردية ساخنة، يوزع الثوم المعمر والبصل الاخضر على الاطباق، يضاف اللحم الى المرق المغلي، ثم يسكب في الاطباق الفردية، يقدم مع الطبق الاعشاب والفلفل وصلصة السمك وشرائح الليمون الحامض، تعصر شرائح الليمون الحامض على الاطباق الفردية.



بودنج الحمضيات مع صلصة الشوكولاته

المقادير

- 9 جم زبدة طرية.
- ثلث كوب (75 جم) سكر مائدة.
- بيضتان مخفوقتان خفقا خفيفا.
- كوب (125 جم) دقيق ذاتي التخمير، منخول.
- ربع كوب (60 مل) حليب رائب أو حليب عادي.
- ملعقتان كبيرتان خثارة ليمون.
- ملعقتان كبيرتان قشر برتقال مبشور.

صلصة الشوكولاته الدسمة

- 60 جم زبدة.
- 200 جم شيكولاته سمرء، مفتتة.
- كوب (250 مل) قشدة دويل كريم.
- ملعقتان كبيرتان عصير فاكهة مفضلة اليك.

طريقة التحضير

1 - ضعي الزبدة والسكر في صحن عميق واخفقي السى أن يصبح القوام خفيفا. اضيفي البيض بالتدريج مع خفقه. اضيفي الدقيق، والحليب، وخثارة الليمون، وقشر البرتقال واخطي جيدا.

2 - اغرفي بالمعلقة الخليط داخل حوض بودنج سعة 4 اكواب/1 لتر مطلي بالزبدة، غطيه بورق الألمنيوم، ثم بغطاء الحوض. ضعي الحوض فوق رف سلكي داخل كسرولة كبيرة مع كمية كافية من الماء المغلي بحيث تصل الى نصف ارتفاع جدار الحوض. غطي واغلي لمدة ساعة او حتى ينضج البودنج واختباره بسبخ، مع وضع مزيد من الماء اذا احتاج الأمر أثناء نضج البودنج.

3 - لعمل الصلصة ضعي الزبدة والشوكولاته والقشدة وعصير الفاكهة في صحن عميق يتحمل الحرارة مرفوع فوق كسرولة من الماء المغلي وسخني، مع التقليب، الى ان يصير الخليط ناعما، وقدميه مع البودنج.

سلطة الفطر الطازج



المقادير

- 3 حبات مشروم.
- حبة طماطم.
- 3 أعواد بصل اخضر.
- اوراق رجلة (بربير).
- خس مقطع.
- 2 ملعقة كبيرة صنوبر محمر.

الصلصة

- عصير ليمونتين.
- 2 ملعقة كبيرة بقدونس مفروم.
- ملعقة كبيرة صلصة الصويا.
- نصف ملعقة بزار.

- ملح وفلفل اسود.

الطريقة

اخطي مقادير الصوص مع بعض جيدا وضعيه جانبا.

نظفي المشروم وذلك بمسحه بالمنديل وتجنبي غسله بالماء حتى لا يسود لونه، ثم قطعيه الى شرائح وضعيه في زبدية ثم تبليه بنصف كمية الصوص واتركيه لمدة ربع ساعة.

قطعي الطماطم الى شرائح رفيعة وازيلي البذور.

اخطي الخس والبصل والرجلة والطماطم مع بعض وتبليها بالصوص الباقي ثم ضعيها في طبق التقديم واضيفي اليها المشروم والصنوبر المحمر.



المقادير

- كيلو ونصف من الروبيان
- الكبير الحجم، مقشور ومزال منه خيط الرمل
- 1-2 ملعقة كبيرة من السكر «اختياري».
- حوالي نصف كوب من نشاء الذرة
- زيت نباتي للقلي
- حبة برتقال للزينة
- كزبرة طازجة للزينة

مقادير صلصة البرتقال

- كوبان من عصير البرتقال «طازج»
- ملعقتان صغيرتان من صلصة السمك

الطريقة

يقطع الروبيان بالطول من جهة الظهر دون ان يقص بالكامل، يجرح الجانب السفلي بلطف لمنعه من الالتفاف، يغطي الروبيان ويبرد الى ان يحين وقت استعماله.

لتحضير صلصة البرتقال

يسكب عصير البرتقال في قدر ويغلي لمدة 5-10 دقائق الى ان تقلل كميته قليلا، تذوب صلصة السمك مع النشاء ثم يحرك هذا المزيج مع عصير البرتقال المغلي، يضاف السكر حسب الذوق اذا كان العصير حامضا كثيرا، يترك جانبا في مكان دافئ.

تغمس حبات الروبيان بنشاء الذرة، يحمى 10 سم من الزيت في ووك او مقلاة عميقة وتقليى ثلث كمية الروبيان من 2-3 دقائق الى ان تصبح هشّة وذهبية

اللون، يصفى الروبيان على ورق مطبخ، يحتفظ به ساخنا في فرن على نار خفيفة خلال طهي الكمية

المتبقية. عند التقديم تقطع البرتقالة بالنصف ثم يقطع كل نصف يوضع الروبيان المغلي في

الشرائح حول جوانب طبق التقديم وتسكب بعض الصلصة في وسط الطبق، يوضع الروبيان المغلي في

الشرائح حول جوانب طبق التقديم وتسكب بعض الصلصة في وسط الطبق، يوضع الروبيان المغلي في



الفطائر التركية

مقادير العجينة

- 4 كؤوس دقيق
- ملعقة صغيرة سكر
- نصف ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة صغيرة خميرة
- ملعقتان كبيرتان زيت زيتون
- ثلاث أرباع كاس ماء

مقادير الحشوة

- لحم مفرومة
- بصل مفرومة
- حبة طماطم مفرومة
- ربع ملعقة صغيرة قرفة
- عصير نصف ليمونة

- ملعقة كبيرة زيت زيتون
- ملح وفلفل أسود وبهار
- زبادي الشبث

الطريقة

تعجن العجينة وذلك بخلط الخميرة والسكر والماء ويترك لمدة 5 دقائق. ينخل الدقيق والملح ويعمل في وسطه حفرة ويوضع فيها خليط الخميرة مع الزيت ثم يعجن الجميع لمدة 10 دقائق.

توضع العجينة في إناء ممسوح بالزيت ويغطى بالنابليون ويترك لمدة نصف ساعة او حتى يتضاعف حجمها

في هذه الأثناء تجهز الحشوة وذلك بتسخين الزيت في مقلاة على نار متوسطة ثم تضاف له اللحمه ويقلب لمدة 5 دقائق ثم تضاف البصله وقلب الجميع جيدا حتى ينضج اللحم والبصل.

يضاف الطماطم والملح والفلفل والبهار ويحرك الخليط حتى يجف ويضاف الشبث وعصير الليمون ويخلط ثم يرفع عن النار.

تعجن العجينة مرة أخرى لمدة 8 دقائق او حتى تصبح مطاطية. تشكل العجينة على شكل قطع بيضاوية ويوضع في كل قطعة ملعقة

من الحشوة ثم تغلق من الجوانب فقط ليصبح شكلها كالبقارب. نمسح كل قطعة من الفطائر بالقليل من الزيت ثم توضع في صينية الفرن ونخبز لمدة ربع ساعة او حتى تصبح الفطائر ذهبية.

عند التقديم يسكب على كل فطيرة قليل من الزبادي ورشة من الشبث الطازج وتقدم ..والف صحة.

نوافذ رمضان



شوربة كريم الشمندر بكرات

والمرق ويترك ليغلي، تخفض الحرارة ويطهي المزيج مكشوفاً على نار خفيفة لمدة 40 دقيقة تقريباً أو حتى يطرى الشمندر، ويحرك بين الحين والآخر، يترك المزيج ليبرد على حرارة الغرفة لمدة 15 دقيقة.

2 - في غضون ذلك، تحضر كرات جبن الماعز والثوم المعمر.

3 - يمزج الحساء على دفعات في الخلاط الكهربائي حتى ينعم، يعاد الحساء الى القدر وتضاف اليه القشدة، يحرك على نار موسطة حتى يسخن.

4 - تقدم الشوربة مزينة بكرات الجبن.

طريقة عمل كرات الجبن

يمزج 110 غرام من جبن الماعز المفتت مع صفاري بيض وثلث كوب من الدقيق الذاتي التخمير وثلث كوب من جبن البارميزان المبشور بشراً ناعماً وملعقة طعام من الثوم المعمر الطازج المفروم فرماً ناعماً، في وعاء صغير. تسكب ملاعق طعام مستوية من المزيج في قدر كبير من ماء يغلي على نار خفيفة، ويطهى المزيج مكشوفاً لمدة 5 دقائق تقريباً أو حتى تنضج، ترفع بواسطة ملعقة مثقبة وتصفى على ورق ماص.

سلطة القرع والشمندر بالجوز

1 - يسخن الفرن الى 200 درجة مئوية/180 درجة مئوية اذا كان مزوداً بنظام تهوية.

2 - تزال الأوراق الجيدة عن الشمندر ويتم الاحتفاظ بها جانباً، تقشر بعدها حبات الشمندر وتقسّم الى نصفين.

3 - يخلط الشمندر والقرع والزيت في طبق فرن مسطح كبير، تشوى الخضراوات في الفرن مكشوفة لمدة 40 دقيقة أو حتى تصبح طرية، على ان تقلب بين الحين والآخر.

4 - في غضون ذلك، تحضر صلصة الليمون بعد مزج كل المكونات.

5 - تخلط الخضراوات وأوراق الشمندر والجوز والجبن في وعاء كبير، قبل ان تسكب الصلصة على جميع المكونات معا.

المقادير

- 30 غراماً من الزبدة
- ملعقة طعام من زيت الزيتون
- حبة بصل بني كبير الحجم (200 غرام)
- مفرومة فرماً خشناً
- فصان من الثوم المهروس
- ملعقة صغيرة من البابريكا الحلوة
- نصف كوب (125 مل) من الماء
- 5 قطع شمندر متوسط الحجم (1.5 كيلو)
- مشذب ومقشر ومقطع تقطيعاً خشناً
- ليتر (4 أكواب) من مرق الدجاج
- ثلاث أرباع كوب (180 مل) من القشدة
- ملعقتا طعام من الثوم المعمر الطازج المفروم فرماً خشناً

الطريقة

1 - تحمى الزبدة والزيت في قدر كبير، ويقلّى البصل والثوم مع التحريك حتى يطرى البصل، تضاف البابريكا، ويطهى المزيج مع التحريك، حتى تعيق رائحته، يضاف الماء ويطهى المزيج مكشوفاً على نار خفيفة لمدة دقيقتين تقريباً أو حتى يقل حجمه الى النصف، يضاف الشمندر



إكراميل الحليب

المقادير

- فنجان
- سكر 250 غرام
- صفار 8 بيضات
- ثلث فنجان أو 45 غرام دقيق ذرة
- 5 فناجين أو ليتر ونصف حليب
- نصف فنجان أو 60 غرام لوز مجروش
- ملعقة كبيرة خلاصة فانيليا
- ذرة قرفة مطحونة
- للزينة المصنوعة من السكر
- نصف فنجان أو 125 غرام سكر
- 30 غرام زبدة

طريقة التحضير

ضعي السكر و صفار البيض في صحن عميق واخفقي السى ان يصيح الخليط غليظ القوام وأشبه بالكريمة.

اخلطي دقيق الذرة مع نصف فنجان أو 125 مل من الحليب، اخفقي اللوز مع ما تبقى من الحليب وخليط دقيق الذرة وخلاصة الفانيليا والقرقة مع خليط البيض، صبي الخليط في كسولة

شاي الحامض المتبلّ

المقادير:

- ليتر (4 أكواب) من الماء
- 4 أكياس شاي
- عود قرفة
- 2 حب هال
- 4 كيش قرنفل
- كوب (220 غ) من السكر الناعم
- كوب ونصف الكوب (375 مل) من الماء البارد، كمية اضافية
- نصف كوب (125 مل) من عصير الحامض الطازج
- 2 كوب (500 مل) من عصير البرتقال الطازج حامض متوسط الحجم (140 غ)، مقطع الى شرائح رفيعة
- ربع كوب من النعناع الطازج المفروم فرماً خشناً
- ليتر (4 أكواب) من المياه المعدنية

المقادير:

الطريقة:

● يترك الماء ليغلي في كفت كبير الحجم وتضاف اليه أكياس الشاي والتوابل والسكر. يوضع الخليط على نار خفيفة لحوالي 3 دقائق أو حتى يذوب السكر، ثم ترمى أكياس الشاي. يوضع الخليط في البراد حتى يبرد.

● ترمى التوابل ثم تضاف كمية الماء الإضافية والعصائر والحامض والنعناع. تضاف المياه المعدنية ومكعبات مباشرة قبل التقديم.



ريش اللحم بالصلصة الحارة

المقادير

- 1 كيلو قطع لحم بقري مزال منها الدهون المرئية.
- نصف بصلة.
- 3 فصوص ثوم.
- 315 جم فول أخضر (أو فاصوليا خضراء).
- 315 جم كوسة، مفرية.
- 3 ثمرات فلفل أنشو.
- 4 ثمرات فلفل جواخيللو.
- حبة طماطم.
- 6 فصوص ثوم.
- 2 ملعقة كبيرة كزبرة مطحونة.
- 2 حبة فلفل أسود.
- عود قرنفل.
- نصف ملعقة صغيرة كمون مطحون.
- ملعقة كبيرة زيت نباتي.

طريقة التحضير

ضعي اللحم والبصل والثوم في كسولة وصبي فوقها مقدارا من الماء البارد يكفي لتغطيتها. اجعلي المقادير يغلي فوق نار متوسطة الشدة ثم خفضي شدة الهمب واطهي على نار هادئة مع كشط ما على السطح بين الحين والآخر، لمدة 50 دقيقة أو الى ان يلين قوام اللحم.

أضيفي الفول أو الفاصوليا الخضراء والكوسة وواصلّي الإنضاج على نار هادئة

اربح

10,000 دك نقداً

و50,000 جائزة فورية

اشتر بقيمة 10 دك من محلات الرفاعي واحصل على فرصة للفوز بالجوائز التالية:

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

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