

نوافذ رمضان



سلطة البيض والهليون والجوز

2 – يسلق الهليون، او يطهى على البخار او في المايكروويف حتى يصبح طريا، ويصفى من الماء، يخلط الهليون والجوز والجبن والبندورة (طماطم) والصلصة في وعاء متوسط الحجم، يوزع بعدها مزيج الهليون على أطباق التقديم، 3 – يسلق البيض بفقسه في الماء المغلي، ويزال في اللحظة التي يبدأ فيها بالتماسك، يحمص بعدها الخبز. 4 – تكلل السلطة بالبيض ويقدم الخبز المحمص الى جانبها.

لعمل صلصة الحامض والثوم والشبت: تمزج المكونات في مرطبان محكم الإغلاق، وتخلط جيدا.

مقادير صلصة الحامض الاخضر والثوم والشبت:

- ربع كوب (60 مل) من زيت الزيتون.
- 2 ملعقة صغيرة من بشر الحامض الاخضر الناعم.
- ملعقة طعام من عصير الحامض الاخضر.
- فص ثوم، مهروس.
- 2 ملعقة صغيرة من الشبت الطازج، مفروم فرما ناعما.

الطريقة:

- 1 – تحضر صلصة الحامض الاخضر والثوم والشبت.

المقادير:

- 500 غ من الهليون، منزوع الاوراق ومقسوم الى نصفين.
- نصف كوب (55غ) من كسر الجوز المحمص الخشن.
- نصف كوب (40غ) من بشر جبن البارميزان الخشن.
- 250غ من البندورة (طماطم) الصفراء المستطيلة الشكل، مقسومة الى نصفين.
- 8 بيضات.
- رغيف خبز افرنجي صغير (150غ) مقطع الى شرائح رفيعة.



قلوب بالمكسرات والشيكولاتة

المقادير

- 375 غراما شيكولاته بالحليب مفتتة.
- 45 غراما زبدة مفرية.
- نصف فنجان (125 مل) قشدة دوول كريم.
- 200 غرام نوعه مفرية «كاجو».
- 100 غرام لوز محمص ومفري.

طريقة التحضير

ضعي الشيكولاتة والزبدة والقشدة في صحن عميق يتحمل الحرارة مرفوع فوق كسرولة من الماء المغلي وسخني مع التقليب الى ان يصير الخليط ناعم القوام. اضيفي النوعة واللوز واخليط جيدا، صبي الخليط داخل صاج كيك ضحل مبطن بالورق ومطلي بطبقة من الزبدة ومقاس اضلاعها 18×28سم، ضعي الخليط في الثلاجة لمدة ساعتين او حتى يجمد الخليط.

باستعمال قطاعة على شكل قلب، قطعي الخليط المتجمد على هيئة قلوب.

صرر الباذنجان المشوي



فرشاة لمسح الصرر بزيت الزيتون واطبخيها 5 دقائق لكل جانب الى ان يصبح لونها ذهبيا، قدميها ساخنة مع الصلصة ومزينة بحب الصنوبر والريحان.

الفريرز 20 دقيقة. لإعداد الصلصة امزجي زيت الزيتون والخل ومعجون الطماطم وعصير الليمون واضيفي الملح والفلفل. سخني الشواية واستخدمي

ريحان أخرى وشريحة طماطم مع الفلفل. اطوي اطراف الباذنجان حول حشوة الجبنة والطماطم، كرري مع بقية الباذنجان وستكون لديك 8 صرر، ضعها في

خذي شريحتي باذنجان وضعيهما على طبق فرن بشكل متقاطع، ضعي شريحة طماطم في الوسط وتبليها بالملح والفلفل ثم اضيفي ورقة ريحان ثم شريحة جبنة ثم ورقة

المقادير:

- حبتا باذنجان كبيرتان
- 225 غراما جبنة موزاريلا
- حبتا طماطم
- 16 ورقة ريحان اخضر
- ملعقتان كبيرتان زيت زيتون
- ملح وفلفل أسود مطحون
- للصلصة:
- 4 ملاعق كبيرة زيت زيتون
- ملعقة صغيرة خل بلسمي
- ملعقة كبيرة معجون طماطم مجفف في الشمس
- ملعقة كبيرة عصير ليمون
- للزينة:
- ملعقتان كبيرتان حب صنوبر محمص
- أوراق ريحان للزينة

الطريقة:

ازيلي السوق عن الباذنجان وقطعيه شرائح بسماكة نصف سم بحيث تصبح لديك 16 شريحة بعد الاستغناء عن الشريحة الأولى والأخيرة من كل حبة. اسلقي الشرائح بدقيقتين في ماء مملح وصفيها ونشفيها على ورق مطبخ. قطعي جبنة موزاريلا الى 8 شرائح، قطعي كل حبة طماطم الى 8 شرائح، بعد التخلص من الشريحة الأولى والأخيرة من كل حبة.

المغربية



المقادير

- نصف كيلو من المغربية المجلدة.
- دجاجة كيلو الى كيلو ونصف.
- نصف كيلو من لحم الغنم «موزات».
- 20 حبة من البصل الصغير.
- كوبان من الحمص المنقوع والمسلوق.
- كوب من الزبدة.
- ملعقتان كبيرتان من الملح.
- رشة من البهار الأبيض.
- ملعقة صغيرة من البهار الأسود.
- ملعقة كبيرة من الكمون الناعم.
- ملعقتان كبيرتان من الكراوية الناعمة.
- نصف ملعقة صغيرة من صلصة تباسكو.

طريقة التحضير

يقطع اللحم ويسلق في نصف لتر من الماء، كما الدجاجة التي تسلق ايضا حتى تنضج، تقشر حبات البصل وتسلق في بعض مرق الدجاج واللحم فيما تغلي المغربية بالزبدة في صينية كبيرة على نار متوسطة لمدة نصف ساعة مع تحريكها باستمرار. يضاف اليها تدريجيا مرق اللحم والدجاج الى ان يكتمل نضوجها بحيث لا تلتصق حباتها ببعضها ثم يضاف اليها الملح والبهار والكمون والكراوية والحمص والبصل وصلصة تباسكو وتخلط المقادير جيدا. تقدم المغربية مع قطع اللحم والدجاج المقطع فوقها ويحتفظ ببعض المرق ليقدم على حدة.

بودنج المانجة

المقادير

- صفار 4 بيضات
- 1 عود قرفة
- 6 كوب – 1,5 ليتر حليب.
- 2 كوب – 500 جم سكر
- 3 ثمرات مانجو، مهروس ومصفاة.
- 3/4 كوب – 75 جم لوز مجروش

الزينة من اللوز والقرفة

- 60 جم لوز مسلوq مفري
- 2 ملعقة كبيرة سكر
- 1 ملعقة كبيرة قرفة مطحونة

طريقة التحضير



النار وقلبي معه المانجو المهروسة وجريش اللوز، قسمي الخليط على ستة صحنون تقديم تتحمل الحرارة وضعيه في الثلاجة لعدة ساعات او حتى يجمد. 4– لعمل التزيين السطحي، اخليط اللوز، والسكر والقرفة معا، وقبل التقديم مباشرة رشي الزينة السطحية فوق اطباق البودنج.

1– ضعي صفار البيض في صحن عميق ثم اخفقي واتركيه جانبا. 2– ضعي عود القرفة والحليب في كسرولة فوق نار متوسطة الشدة واجعلي المقدار يغلي، انزلي الكسرولة من فوق النار واتركيه ساكنا لمدة 10 دقائق ثم انتشلي عود القرفة. 3– قلبي السكر مع المقدار، واعيدي الكسرولة فوق نار متوسطة الشدة واطهي، مع التقليب الى ان يذوب السكر، انزلي الكسرولة من فوق النار واخفقي القليل من خليط الحليب الساخن مع صفار البيض، ثم اخفقي مرة اخرى خليط صفار البيض مع الحليب الساخن، اعيد الكسرولة فوق النار واطهي، مع التقليب المستمر، الى ان يغلظ قوام الخليط، انزلي المقدار من على

نوافذ رمضان

سلطة البرتقال والبطاطا بالصلصة



المقادير

- 4 حبات مسلوقة من البطاطا
- بصلتان مفرومتان من الشمرة
- بصلة حمراء صغيرة مفرومة
- 4 حبات من البرتقال الأحمر
- باقة من أوراق البقدونس الطازجة
- ملحقتا طعام من الخل البليسمي
- 4 ملاعق طعام من زيت الزيتون
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- نصف ملعقة صغيرة من البهار الأسود

طريقة التحضير

تقطع البطاطا الى شرائح سمكية وتوضع على طبق كبير ثم تصف الشمرة والبصل المفرومان فوقها. تنزع قشرة البرتقال ويقطع اللب الى شرائح من اسم وتزال البذور، توضع قطع البرتقال فوق الخضر وينثر عليها البقدونس، تسكب صلصة الخل البليسمي وزيت الزيتون فوق السلطة وتقدم بعد رش الملح والبهار.

الأفضل اعداد السلطة قبل ساعة من تقديمها لكي تبقى المكونات طازجة، يمكن اضافة الزيتون الاسود وحبوب الرمان او الفستق الحلبي المطحون اليها.

سابليه الأوريو



المقادير:

- 3 أكواب طحين أبيض منخول + 3 ملاعق طعام طحين أبيض إضافي.
- كوب بسكويت أوريو مطحون ناعما.
- 3 ملاعق طعام نشا.
- 5 ملاعق طعام سكر مطحون.
- ثلاثة أرباع ونصف قالب زبدة سايحة وزن قالب (100 غ).
- ملعقة صغيرة فانيليا.
- بيضة.

مقادير الحشوة:

- كاكاو نوتيل.

الطريقة:

- 1 - جميع مقادير السابليه توضع في العجانة الكهربائية وتعجن.
- 2 - نرش الطاولة بالطحين ثم نرش العجينة بالطحين وتغطي بكيس نابلون ثم نرقها ونقطع بقطاعة البسكويت أي شكل حسب الذوق.
- 3 - نصف القطع بصينية الفرن ثم نخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة 20 دقيقة.
- 4 - عندما تبرد القطع نحشوها بقليل من كاكاو نوتيلاً ثم نطبق بطبقة أخرى وهكذا حتى نفاذ كل الكمية.
- 5 - نضع السابليه في صحن التقديم ونقدم.

فطائر الجبن والفطر



المقادير

- 2,5 ملعقة كبيرة من الزبدة
- فصوص من الثوم، مدقوقان
- 500 غ من الفطر المقطع
- نصف حبة من الفليفلة الحمراء المفرومة ناعما
- علبتان من قشطة
- 3 ملاعق كبيرة من الخردل
- نصف كوب من جبن الغرويير المبشور ناعما + نصف كوب اضافي
- 6 ورقات من العجين المورق الجاهز
- بيضة مخفوقة قليلا.

طريقة التحضير

يسخن الفرن الى 210 درجات وتدهن صفيحتان بقليل من الزبدة. تسخن الزبدة في طنجرة، يضاف اليها الثوم والفطر وتحرك المقادير حتى يتبخر السائل، ترفع بعدها عن النار وتترك لتبرد وتضاف اليها الفليفلة.

تخلط قشطة مع الخردل والجبن وتحفظ جانبا تقطع 12 قطعة دائرية (قطرها 14 سنتيم) من العجين، يوزع

شراب الموكا

المقادير

- 4 أكواب من الحليب.
- بضع نقاط من الفانيليا.
- 3 أكواب من القهوة الجاهزة المركزة.
- 3 ملاعق كبيرة من السكر المعطر بالفانيليا.
- 120 غ من الشوكولاتة المقطعة.
- ثلاثة أرباع كوب من القشدة المخفوقة.
- 6 عيدان من القرفة.
- رشة من مسحوق جوز الطيب.

الطريقة

تغلي 3 أكواب من الحليب، تخفف النار وتذوب فيها قطع الشوكولاتة والسكر ويضع نقاط من الفانيليا وتحرك حتى ذوبان المقادير.

يضاف الحليب الى القهوة التي تمرج مع السكر المعطر بالفانيليا وكوب الحليب الباقي، وتخفق المقادير بالخفاقة الكهربائية حتى ظهور رغوة على سطحها.

يسكب الشراب في الأكواب، يغطي بالقشدة المخفوقة ويزين بعود من القرفة ورشة من جوز الطيب.



اربح

10,000 دك نقداً و 50,000 جائزة فورية



رمضان كريم

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

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

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

مدة العرض من 07-03-2013 وحتى 08-10-2013

شركة الحميضي للصناعات الغذائية

1833383

شوربة الذرة والروبيان التايلندية



المقادير

- نصف ملعقة صغيرة من زيت السمسم او دوار الشمس
- حبتان من البصل الاخضر المفروم
- فص من الثوم مدقوق
- 2,5 كوب من مرق الدجاج
- 425 غ من الذرة المعلبة المطحونة بضع ثوان
- كوب وربيع الكوب من الروبيان الصغير المطهو والمقشر
- ملعقة صغيرة من صلصة تبايسكو
- ملح وفلفل اسود
- ورقات من الكزبرة الطازجة للزينة

طريقة التحضير

يسخن الزيت في طنجرة ويقل في البصل والثوم على حرارة معتدلة مدة دقيقة، يضاف بعدها مرق الدجاج والذرة الروبيان وصلصة تبايسكو.

يغلي الحساء ويحرك من حين الى آخر، ثم يتبل حسب المذاق ويقدم على الفور بعد تزيينه بورقات الكزبرة.

يمكن أيضاً استخدام لحم السلطعون مكان الروبيان.