

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 الغرويارد المبشور ناعما + نصف كوب اضافي
- 6 ورققات 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 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 اصنع واربح: سلة من الهدايا، قسائم شراء، ومنتجات الرفاعي

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

شركة الحميصي 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 وربع الكوب من الروبيان الصغير المطهو والمقشر
- ملعقة صغيرة من صلصة تبايسكو
- ملح وفلفل اسود
- ورققات من الكزبرة الطازجة للزينة

طريقة التحضير

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