



حلزونة الجلاش بالخضار

الطريقة

اقسمي عجينة الجلاش الى قسمين بالطول وضعي على طرفها قليل من الحشوة ثم لفهيا بشكل رول بالطول ثم لفه بشكل دوامة مع اخفاء طرفها تحت الدوامة وادهني سطح الفطائر بالزبدة السائحة، رصي الدوامات في صينية الخبز ثم كرري العملية مع باقي الكمية. ادخلي الفطائر الى فرن متوسط الحرارة من الاسفل ثم حمريها من الاعلى، وقدميها ساخنة وصحتين.

سخني الزبدة في مقلى على النار واضيفي اليها ملعقة كبيرة من الزيت، ثم اضيفي البصل والثوم وقلبيهما لمدة دقيقة، ثم اضيفي الجزر وحركي الخليط لمدة دقيقتين، ثم اضيفي الكوسة والحبشر وحركي لمدة دقائق حتى تذبل الخضار واضيفي الملح والفلفل وارفعي المقلي عن النار واضيفي الكزبرة، ثم دعي الحشوة تبرد قبل العمل بها.

المقادير

- عجينة الجلاش
- 3 حبات كوسة مبشورة
- 2 جزر مبشور خشن
- حبشر حار مقطع صغير
- بصلة مقطعة جوانح
- فص ثوم مفروم
- قليل من الكزبرة
- 2 ملعقة كبيرة زبدة
- ملح



فتة الدجاج

المقادير:

تلو الأخرى ويخفق بالاستمرار، وبعدها يضاف عصير الليمون ويخلط جيدا.
3 – يضاف مقدار مغرفة أو مغرقتين من المرق إلى الخليط ويخلط معه.
4 – يوضع 2 كوب من الشورية في قدر، ثم يضاف خليط الزبادي ويوضع على نار متوسطة الحرارة ويخفق باستخدام سباتيولا مع مراعاة كشط قاع وجوانب القدر، ويضاف المزيد من المرق إذا دعت الحاجة قليلا قليلا إلى أن يصبح قوام الخليط مثل البشاميل.
5 – تضاف قطع الدجاج إلى الكشك.
6 – في تلك الأثناء يشوح البصل في الزبد والزيت إلى أن يكتسب اللون البني، ويترك بعضه للزيتين بينما يضاف الباقي إلى الكشك.
7 – قبل التقديم مباشرة يوضع الخبز في طبق تقديم وترص قطع الدجاج الأكبر على الجوانب، ثم يضاف الكشك ويريز بالبصل.

الطريقة:

1 – تترك قطع الخبز بالسمن أو زيت الزيتون وتوضع في فرن ساخن كي تتحمص.
2 – في تلك الأثناء يوضع الزبادي في وعاء ويخفق بخفاقة يدوية ثم يضاف الدقيق ملعقة

سلطة البوبلانو المكسيكية



المقادير

- ملعقتان كبيرتان من الزيت النباتي
- 8 ثمرات فلفل بوبلانو، منزوعة البذور ومقطعة الى شرائح
- 12 ورقة خس
- 60 جم أوراق جرجير أو سريس
- 3 حبات طماطم ناضجة، مفرية
- ثمرة أفوكادو، مفرية
- بذر ثمرة رمان واحدة (اختياري)

مرق تبديل السلطة من عين الجمل

- 60 جم جوز
- نصف فنجان (125 مل) حليب
- 90 جم جبن فيتا، مفتت
- ملعقة كبيرة سكر

طريقة التحضير

1 - سخني الزّين في مقلاة فوق نار متوسطة الشدة، واضيفي الفلفل الشيلي واطهي، مع التقليب، لمدة 2-3 دقائق او حتى يصير مقرمشا. صفيه من الزيت فوق مناشف المطبخ الورقية.
2- لعمل مرق تبديل السلطة، ضعي الجوز في مقلاة تحمير فوق نار منخفضة واطهي مع التقليب، لمدة 3 دقائق او الى ان يحمص الجوز قليلا. ضعي الجوز والحليب في كبة او خلّاط واطحني الى ان يصير الخليط ناعما.
3 -للتقديم، ضعي الخس، والجرجير او السريس، والطماطم، والأفوكادو في صحن عميق، وقلبي لخلطها معا، ثم كوميها فوق صينية التقديم، رشي فوقها مرق تبديل السلطة وانثري شرائط الفلفل، وحب الرمان.

المقادير

- 12 ملعقة صغيرة من مرملاذ الليمون الدافئ.
- 100 غرام شوكولاتة سمراء مفتتة الى قطع صغيرة.
- 4 بيضات مفصول صفارها عن بياضها.
- نصف فنجان (100 غرام) سكر مائدة.
- ملعقة صغيرة خلاصة فانيليا.
- 100غم بندق محمص ومطحون.
- فنجان (60 غراما) بقسماط ابيض، مصنوع من خبز بائت.

صوص قح الشيكولاتة

- 100 غرام شوكولاتة سمراء مفتتة الى قطع صغيرة.
- ملعقة كبيرة سكر مائدة.
- نصف فنجان (125 مل) قشدة.
- ملعقة كبيرة شراب بمذاق البرتقال (أو بمذاق أي فاكهة محببة اليك).

طريقة التحضير

1- قومي بإعداد صينية مافن (كب كيك) قابلة للاستعمال داخل فرن الميكروويف ذات 6 حفر وذلك بطلائها بالزبد السايح وتغطيتها بطبقة متساوية من سكر المائدة، ضعي ماء ملعقة واحدة صغيرة من المرملاذ في كل حفرة.
2- اصهري الشوكولاتة في صحن عميق قابل للاستخدام داخل الميكروويف على درجة «إزالة التجمد» 30٪

لمدة 2 دقيقة، وقلبي، ثم اطي لمدة 2 دقيقة آخرين، واستمري في ذلك الى ان تنصهر الشيكولاتة تماما.
3- اخفقي صفار البيض مع 60 غراما من السكر الى ان يصبح القوام غليظا وأشبه بالكريمة، قلبي معه الشوكولاتة السائحة وخلاصة الفانيليا.

4- اخفقي بياض البيض الى ان تتكون قمم ناعمة، ثم بالتدرج اضيفي الكمية المتبقية من السكر مع الاستمرار في الخفق الى ان تتكون قمم متماسكة، اضيفي خليط بياض البيض والبندق والبقسماط الى خليط الشوكولاتة.

5- اغرقي بالملعقة نصف

كمية الخليط داخل صينية مافن (كب كيك) مجهزة واطهي، مع رفع مستوى الصينية عنددرجة متوسطة (50٪) لمدة 4 دقائق، غطي واتركي المقدار ساكنا لمدة 1 دقيقة قبل إخراجها من الصينية. كرري ما صنعت بما تبقى من الخليط.

6- لعمل الصوص، اصهري الشوكولاتة في صحن قابل للاستخدام داخل الميكروويف مثلما شرحنا في الخطوة رقم 2، قلبي معه السكر وبرديه قليلا، اضيفي القشدة ومشروب البرتقال واخلطي جيدا حتي الامتزاج، قدميه مع البودينج.



يضاف مرق الدجاج ويغلى السائل لمدة 15 دقيقة على نار خفيفة، تخفف الحرارة وتضاف قطع البطاطا الحلوة، ويطبخ المزيج لمدة دقيقتين او ثلاث، ثم يرفع عن النار ويترك ليبرد قليلا، يوضع المزيج على دفعات في الخلاط ويطن لنحو 3 دقائق، يصب المزيج المطحون في قدر كبير ويحفظ ساخنا للتقديم.

يحمى الزيت الباقي في مقلاة كبيرة يضاف اليه ما تبقى من البصل والفلفل الحار والثوم والزنجبيل مع برش الليمون الحامض ولحم البط، يقلي المزيج مع التقليب والتحريك لمدة دقيقة، يرفع عن النار وتضاف اليه صلصة السمك وعصير الليمون الحامض والفلفل الأسود الكزبرة والنعناع، يحرك المزيج جيدا.

تسكب الشوربة في اطباق فردية ويصب فوقه مزيج البط ويقدم على الفور (يمكن استخدام الدجاج بدل

شوربة البطاطا الحلوة مع البط المشوي

المقادير

- حبتان متوسطتا الحجم من البطاطا الحلوة
- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون
- حبتان كبيرتان من البصل الاحمر مقطعتان الى شرائح رفيعة جدا

- 3 حصوص من الثوم المفروم
- قطعة زنجبيل بقياس 5 سم مقشرة ومبروشة
- 8 اكواب من مرق الدجاج
- حبتان صغيرتان من الفلفل الحار الأحمر مقطعتان الى شرائح رفيعة
- برش حبة من الحامض
- بطة مشوية يفصل اللحم عن العظام
- ملعقة صغيرة من صلصة السمك
- ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون الحامض

يحمى الفرن على حرارة 200 درجة مئوية (درجة 6 على الفرن)، توضع البطاطا الحلوة على صينية الفرن وتخبز لمدة 30-40 دقيقة حتى تنضج، تخرج البطاطا الحلوة من الفرن وتترك جانبا لتبرد، تقشر وتقطع الى شرائح، تسخن ملعقة كبيرة من الزيت في قدر كبير على حرارة متوسطة، يضاف الى القدر نصف شرائح البصل ونصف الثوم المدقوق والزنجبيل المبروش، ويطهى المزيج مع تحريكه لمدة 3-4 دقائق مع التحري،

نوافذ رمضان

عصير الموز والخوخ



المقادير:

- خوخة
- موزة
- ربع كوب من الزبادي
- سكر حسب الذوق (اختياري)
- الكثير من الفلج

الطريقة:

1 - تخلط جميع المكونات معا في الخلاط الكهربائي، ثم يقدم المشروب.

إبسكويت الشوفان بالشوكولاتة





المقادير

- كوب وربع الكوب من الشوفان المطحون.
- ثلث كوب من الزبدة.
- ربع كوب من العسل.
- ملعقتان كبيرتان من السكر الناعم.
- ملعقتان كبيرتان من الكرز بالسكر.
- ملعقتان كبيرتان من الفاكهة المجففة المفرومة.
- ربع كوب من البندق المدقوق.
- ثلثا كوب من الشوكولا المقطع.

طريقة التحضير

توضع الزبدة مع العسل في وعاء خاص بالميكروويف وتطهى على درجة عالية لمدة دقيقة، ومن ثم يضاف اليها الشوفان والسكر والفاكهة والكرز والبندق، وتخلط المكونات جيدا حتى تتماسك وتتجانس، بعدها يسكب المزيج بالتساوي في وعاء مربع أو مستطيل خاص بالميكروويف مدهون بالزبدة ومغطى بورق

جريش باللبن



المقادير

- كوبا جريش.
- ربع كوب رز مصري.
- خمسة أكواب لبن.
- كوب حليب.
- نصف ملعقة صغيرة كمون.
- ثلاث بصلات مفرومة ناعما.
- نصف أصبع زبدة.
- ملح.

مقادير الحشوة

- بصلصة صغيرة مقطعة ناعما.
- ملعقة صغيرة ليمون أسود مطحون.
- ربع ملعقة صغيرة قرفة ناعمة.
- حبحر مقطع ناعم.
- أربع ملاعق كبيرة زيت.

الطريقة

ضعي الجريش والرز مع بعض في وعاء بلاستيكي واغسليه بالماء عدة مرات وصفيه جيدا ثم أضيفي اليه اللبن والحليب وحركيه بالمعلقة ثم غطيه وضعيه في الفالاجة لمدة ليلة.

ضعي خليط الجريش في قدر مناسب وضعيه على النار وأضيفي اليه البصل والزبد والملح والكمون وحبحر وحركيه باستمرار حتى يسخن وقبل أن يغلي أطفئي النار وغطيه بالقصدير وأدخليه الفرن على نار متوسطة لمدة ساعة ونصف الساعة.

سلطة الشمندر مع الجبنة



- 800 غ من فيليه لحم الغنم
- ملعقة طعام من العسل
- ملعقة طعام من الخل البلسمي
- فص ثوم، مهروس
- 500 غ من حبات الشمندر الصغيرة
- 2 ملعقة صغيرة من زيت الزيتون
- حبة خيار (130 غ)، خالية من البذور ومفرومة فرما ناعما
- 200 غ من جبش ريكوتا، مفتت
- صلصة الخل البلسمي بالعسل
- ربع كوب (60 مل) من زيت الزيتون
- 2 ملعقة طعام من الخل البلسمي
- ملعقة طعام من العسل
- ملعقة صغيرة من خردل «ديجون»

الطريقة:

1 - يخلط لحم الغنم والعسل والخل والثوم في وعاء متوسط الحجم. يغطى المزيج ويترك في البراد لمدة 3 ساعات أو طوال الليل.

2 - يسخن الفرن الى 220 درجة مئوية إذا كان مزودا بنظام تهوية.

3 - تنزع الأوراق الجيدة عن الشمندر وتوضع جانبا. تقشر حبات الشمندر وتقسم الى 4 ثم توضع على صينية الفرن وترش بالزيت وتشوى مكشوفة لمدة 30 دقيقة أو حتى تصبح طرية.

4 - في غضون ذلك، يطهى لحم الغنم في مقلاة مدهونة بالزيت سخنت مسبقا، ثم يغطى ويترك لمدة 5 دقائق قبل أن يقطع الى شرائح رقيقة.

5 - تحضر صلصة الخل البلسمي بالعسل.

6 - يخلط لحم الغنم والشمندر وأوراق الشمندر والخيار والصلصة في وعاء كبير ويرش فتات الجبن على المزيج.

صلصة الخل البلسمي بالعسل تخلط المقادير في وعاء صغير.

الرفاعي

ALRIFAI

اربح

10,000 دك نقداً

و50,000 جائزة فورية



اربح 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 امسح واربح: سلة من الهدايا، قسائم شراء، ومنتجات الرفاعي

مدة العرض من 3-07-2013 وحتى 10-08-2013

شركة الحميضي للصناعات الغذائية

1833383

فواكه مع سوربيه المانجو



المقادير

- حبة من الأناناس
- حبة من البابايا
- 4 حبات من الموز
- حبتان من الكيوي
- 4 ملاعق كبيرة من سوربيه المانجو
- ورقات من النعناع

طريقة التحضير

تقطع حبة الأناناس الى 4 قطع ويستخرج من داخلها اللب

تقطع الفاكهة الى شرائح للزينة، ثم توزع على قطع الاناناس

تقدم مع ملعقة من سوربيه المانجو وتزين بورقات النعناع الطازجة