

نوافذ رمضان



كبيك الشوكولاتة البيضاء

لمدة 10 دقائق، انزع الكيك من الصاجات أو الحافظات ويرديه فوق أرفف سلكية.
5 - لعمل طبقة التزجيج، ضعي الشوكولاتة البيضاء والقشدة معا في صحن عميق يتحمل درجة الحرارة العالية مرفوع فوق كسرولة من الماء المغلي وسخني مع التقليب الى ان يصير الخليط ناعما. انزلي الصحن من فوق الكسرولة واتركيه جانبا الى ان يغلظ قوام الخليط قليلا. وزعي طبقة التزجيج فوق الكيك وزخرفي بزهو البنفسج المسكرة.

نصيحة

زهو البنفسج المسكرة متوفرة في محال توريد مستلزمات تزيين الحلويات والمتاجر المتخصصة في مستلزمات الطهي.

كسرولة من الماء المغلي وسخني مع التقليب الى ان يصير الخليط ناعما. انزلي الصحن من فوق الكسرولة واتركيه جانبا حتى يبرد قليلا.
2 - ضعي صفار البيض والسكر في صحن عميق واخفقي الى ان يصير المخفوق غليظ القوام وباهت اللون، اضيفي الدقيق الى خليط البيض، اضيفي خليط الشوكولاتة الى خليط البيض واخلطيهما جيدا.
3 - ضعي بياض البيض في صحن عميق نظيف واخفقي الى ان تتكون قمع متماسكة، اضيفي بياض البيض الى خليط الشوكولاتة.
4 - اغرفي الخليط في قوالب صاج مخصصة (لكب كيك) صغيرة الحجم ومطلية من الداخل بالزبد أو حافظات صغيرة من الورق المقوى لعمل الكب كيك واخبزي عند 180 درجة مئوية

المقادير
● 100 غرام شوكولاتة سمراء
● 60 غراما من الزبد
● 3 بيضات مفصول صفارها عن بياضها
● نصف كوب (100 غرام سكر مائدة)
● ربع كوب (30 غراما من الدقيق المنخول)
● طبقة التزجيج من الشوكولاتة البيضاء
● 100 غرام شوكولاتة بيضاء مفرقة
● ملعقتان كبيرتان من القشدة دويل كريم
● زهور بنفسج مسكرة

طريقة التحضير

1 - ضعي الشوكولاتة السمراء والزبد في صحن عميق يتحمل درجة الحرارة المرتفعة مرفوع فوق



كاسترد بالتوفي وجوز الهند

جيدا ثم يرفع على نار هادئة ويحرك باستمرار بالملعقة حتى يتقلص قوامه ويقارب الغليان ثم يرفع عن النار ويصب فوق الكيك ويترك ليبرد ثم يدخل الى الثلاجة.
يوضع مقدار نصف كاس من جوز الهند في مقلي ويوضع على نار هادئة ويقلب بالملعقة باستمرار حتى لا يحترق وعندما يتحمص جوز الهند ويصبح ذهبي اللون يرفع عن النار ويوضع في طبق حتى يبرد.
عند التقديم يخرج الكاسترد من الثلاجة ويصب على سطحه قليل من التوفي ويرش عليه جوز الهند المحمص ويقدم.

المقادير

- شريحة من كيك الشوكولاتة.
- 5 كؤوس حليب.
- 5 ملاعق كبيرة كاسترد.
- 5 ملاعق صغيرة سكر.
- فانيليا.
- توفي وجوز هند.

الطريقة

توضع شريحة الكيك في قاع قالب متحرك القاعدة ويوضع جانبا.
يذوب الكاسترد والسكر والفانيليا في الحليب

دجاج بالتوابل



والأبيض، ثم يقطع الى شرائح رفيعة.
توضع أجزاء الدجاج في أطباق التقديم، وتزين بكميات قليلة من المرق والبيض وتقدم.

حتى تلين الخضار بدون ان تنضج كثيرا.
يؤخذ صدر الدجاج لاختبار نضوجه، ويكون قد نضج تماما عندما ينساب السائل منه نقيا. يرفع عن النار ويحفظ السائل. يقلى البيض بجرتية الأصفر

على السطح. يضاف الى القدر نصف كمية صلصة التتبيل ويغلى المزيج لمدة 15 دقيقة أخرى. تضاف البطاطا، والجزر والبصل والبصل الأخضر وما تبقى من صلصة التتبيل. يستمر الطهو لحوالي 15-20 دقيقة

لتحضير صلصة التتبيل، تمرج المكونات كلها في وعاء متوسط الحجم، وتوضع جانبا حتى تمتزج النكهات.
يوضع الدجاج في قدر كبير، ويغمر بالمياه. ويغلى مع إزالة الرغوة التي تتكون

المقادير
● دجاجة كاملة وزنها 2 كغم، مغسولة محققة ومقطعة الى أجزاء بقياس 5 سم حبة بطاطا كبيرة كبيرة مقشرة ومقطعة الى مكعبات بقياس 3 سم.
● حبة جزر كبيرة مقشرة ومقطعة الى مكعبات بقياس 3 سم.
● 3 بصلات متوسطة الحجم مقشرة ومقطعة الى 8 شرائح رقيقة لكل منها.
● نصف حبة من البصل الأخضر مقطعة بطول 3 سم.
● بيضة واحدة مفصول بياضها عن صفارها.
● ملعقة كبيرة من الزيت النباتي او زيت دوار الشمس للقلي.

صلصة التتبيل:

- ثلاثة أرباع الكوب من صلصة الصويا الخفيفة.
- ربع كوب من السكر.
- 3 ملاعق كبيرة من البصل الأخضر المفروم ناعما.
- ملعقتان كبيرتان من عصير الزنجبيل (النانج عن برش الزنجبيل الطازج).
- 3 ملاعق كبيرة من خل الأرز.
- ملعقة صغيرة من السمسم.
- رشة من الفلفل الأسود المطحون.
- زيت سمسم بحسب الرغبة.

طريقة التحضير

طاجن اللحم



المقادير

نصف كيلو لحم مفروم جاهز ومطبوخ
كوب من الطحينة
كوب من الماء
نصف كوب من عصير الحامض
فصان من الثوم مدقوقان ناعما
ملعقة كبيرة من الملح
رشة من البهار الأبيض
ملعقة كبيرة من الكمون الناعم
نصف ملعقة صغيرة من صلصة تباسكو
بصلتان مقطعتان (جوانج)
نصف كوب من زيت الزيتون
نصف كوب من الصنوبر المقلي

طريقة التحضير

تسكب الطحينة في وعاء زجاجي، ويضاف اليها الثوم والملح وتحرك بملعقة خشبية، ثم يضاف الماء شيئا فشيئا مع التحريك المستمر، فعصير الحامض والبهار والكمون مع استمرار التحريك بالاتجاه نفسه.
يقلى البصل بزيت الزيتون على نار قوية لمدة عشر دقائق، يصفى بعدها من الزيت ويوضع في طبق خاص بالفرن، يسكب مزيج الطحينة فوقه وصلصة تباسكو وتحرك المقادير جيدا ثم يضاف اللحم المفروم ويطهى الطاجن بالفرن لعشر دقائق على درجة حرارة متوسطة.
يرش الصنوبر المقلي فوق الطاجن قبل التقديم.

سلطة القرع المشوي

المقادير

حبتان من الفليفلة الحلوة الحمراء.
3 أكواب من القرع المقشر.
كوب من أوراق الجرجير الطازجة.

الصلصة

4 ملاعق طعام من زيت الزيتون.
ملعقة طعام من عشبة الليمون المفرومة.
ملعة طعام من عصير الحامض.
ملعقة صغيرة من زيت السمسم.
ملعقة صغيرة من السكر الأسمر.
ملعقة صغيرة من صلصة الصويا.

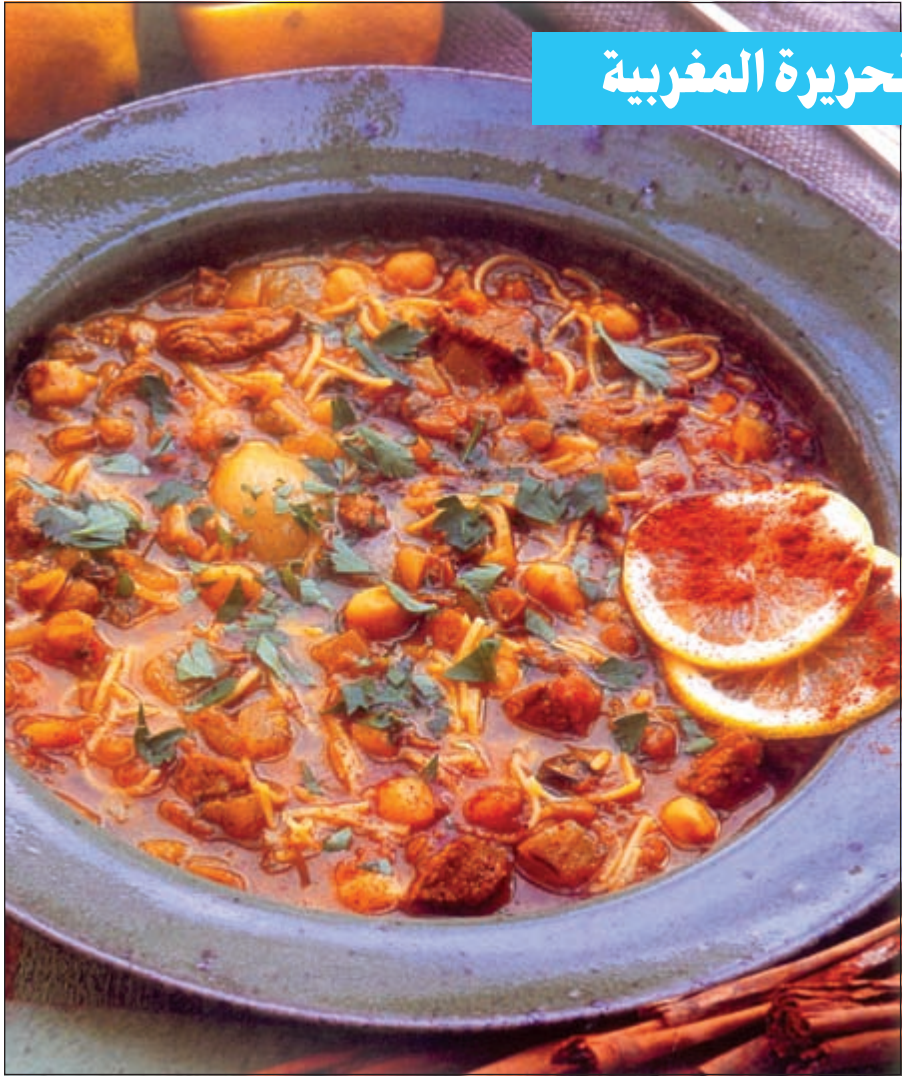
طريقة التحضير

يحمي الفرن حتى 180 درجة مئوية / درجة 4 على الفرن، تشوى الفليفلة حتى تتفحم وقشرتها الخارجية ثم تنقل الى وعاء وتغطى بورق النايلون الشفاف وتوضع جانبا، يفرم القرع الى 8 قطع كبيرة، ويدهن بنصف كمية زيت الزيتون ثم يدخل في صينية الى الفرن ويشوى لمدة 40 دقيقة حتى ينضج، في هذه الاثناء تقشر الفليفلة وتنزع منها البذور، ثم يفرم اللب فرما ناعما وينقل الى وعاء ويمزج جيدا مع عشبة الليمون المفرومة وعصير الحامض وزيت السمسم، السكر الاسمر، صلصة

الصويا وما تبقى من زيت الزيتون.
يقدم القرع المشوي على أوراق الجرجير مع مزيج الفليفلة الحلوة الحمراء ورشة من البهار الأسود.



نوافذ رمضان



الحريرة المغربية

- المقادير**
- ربع كيلو لحمة قطع صغيرة.
 - حبة بصل متوسطة.
 - نصف كوب حمص - منقوع مسبقا.
 - نصف كوب عدس أسود مغسول.
 - قليل من الزيت النباتي أو زيت الزيتون - حسب الرغبة.
 - ملعقة صغيرة فوم.
 - ملح وفلفل أسود - زعفران.
 - ملعقة كبيرة معجون طماطم.
 - حفنة شعيرية.
 - حزمة بقودنس + كزبرة.
 - نصف كوب كرفس - مفروم ناعم.
 - نصف كيلو طماطم مقشورة ومعصورة في الخلاط.
 - ملعقتان أو ثلاثة ملاعق دقيق + كوب ماء ومزجها معا.
- الطريقة**
- 1 - تحريك البصلة مع اللحم بقليل من الزيت في مقلاة ولدة بسيطة.
 - 2 - نضيف العدس والحمص والبقودنس والكراث وجزءا من الكزبرة المفرومة ونترك الباقي عند نضج الشوربة والبهارات ونحرك الخليط.
 - 3 - نضيف للمكونات ماء مغليا ونتركها حتى ينضج اللحم.
 - 4 - نضيف الطماطم المعصورة والصلصة والشعيرية ونتركها على النار قليلا حتى تنضج الشعيرية.
 - 5 - نضيف مزيج الدقيق مع الماء للشوربة بالتدريج مع التحريك حتى نضبط قوامها.
 - 6 - ونضيف الملح والبهارات ونضيف المتبقي من الكزبرة الخضراء مع التحريك قليلا.



أقالب البذنجان والطماطم

- المقادير**
- نصف كيلوغرام من الباذنجان المقطع إلى دوائر
 - نصف كيلوغرام من الطماطم المقشرة والمقطعة الى دوائر
 - حبة من البصل، مقطعة الى شرائح ناعمة
 - 4 حبات من الكوسا، مقطعة الى دوائر ناعمة
 - ملعقة كبيرة من كل من الحبق والصعتر المفروم
 - كوب من جبنة موتزاريلا المبروشة
 - رشة من الملح والبهار

طريقة التحضير

يملح الباذنجان لمدة نصف ساعة تقريبا من ثم يغسل ويصفي ويوضع على ورق. يدخل بعدها الى الميكروويف لمدة 5 دقائق تقريبا حتى يصبح الباذنجان ليناً. يقلب خلال عملية الطهو مرة واحدة ويعاد بعدها على الورق. وبالطريقة نفسها يطهى البصل ويوضع على ورق لامتنصص فائض الماء منه. نوضع نصف كمية الباذنجان في الميكروويف وترتب فوقها كمية البصل مع نصف كمية الطماطم ونصف كمية الكوسا ونصف كمية الحبق والصعتر والبهار والجبن، تعاد الكزة حتى تنتهي المقادير كلها يطهى القالب في الميكروويف على درجة متوسطة لمدة 10 دقائق لحين نضوجه كليا.



شوربة البطاطس بالكريمة

- المقادير**
- 4 ملاعق كبيرة من الزبدة.
 - حبة من البصل مفرومة.
 - 3 ضلوع من الكراث مفرومة.
 - حبتان من البطاطا مقطعتان الى مكعبات.
 - 3 اكواب وثلاثة ارباع الكوب من مرق الدجاج الخفيف او الماء.
 - باقتان من الجرجير مفرومتان.
 - 2 الى 3 أكوب من القشدة السميكة.
 - ملح وفلفل اسود.
 - قطع خبز بنكهة الثوم للتقديم.
- طريقة التحضير**
- تذوقب الزبدة في طنجرة كبيرة يقللى فيها البصل والكراث والبطاطا وتحرك الخضبر لمتزج جيدا، تغطى الطنجرة ونترك الخضبر على النار لمدة 15 دقيقة، يسكب بعدها المرق وتغطى مجددا ثم نخثر المقادير على النار 20 دقيقة اضافية لتصبح الخضبر طرية، تهرس الخضبر بواسطة ملعقة خشبية وتصفى في المصفاة، ثم يعاد سكبها في الطنجرة ويضاف الجرجير المفرومة وتطهى المقادير على نار خفيفة مدة 5 دقائق.
- تضاف القشدة الى الطنجرة مع التوابل ويعاد تسخين الحساء الذي يسكب بعدها في اطباق ساخنة ويقدم مع قطع الخبز بنكهة الثوم.

سباجيتي بالتونة والريحان

- المقادير**
- 250 غراما من المكرونة المجدولة fusilli
 - 320 غراما من التونة المعلبة
 - فص من الثوم مقشر
 - عصير حبة من الليمون الحامض
 - 5 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون - باقة من الريحان
 - حبتان من الطماطم - 16 حبة من الزيتون الخالي من النواة
- طريقة التحضير**
- تسلق المكرونة لمدة 8 دقائق في المياه المغلية المملحة تصفى وتغسل بالمياه الباردة، توضع حبات الطماطم لثلاثين ثانية في المياه المغلية ثم تبرد في المياه المثلجة وتقسر، يقطع الزيتون الأسود الى دوائر وتقسيم الطماطم الى اربعة اقسام وتحفظ جانبا للتزيين فيما تفتت التونة، تحضر الصلصة عبر سحق الثوم مع الريحان، يضاف الملح والفلفل في عصير الحامض وتخفق المقادير جيدا وتسكب فوق المعجنات التي توزع على طبق التقديم، تسكب فوقها التونة وتزين بالطماطم والزيتون.



اربح

10,000 دك نقداً و 50,000 جائزة فورية



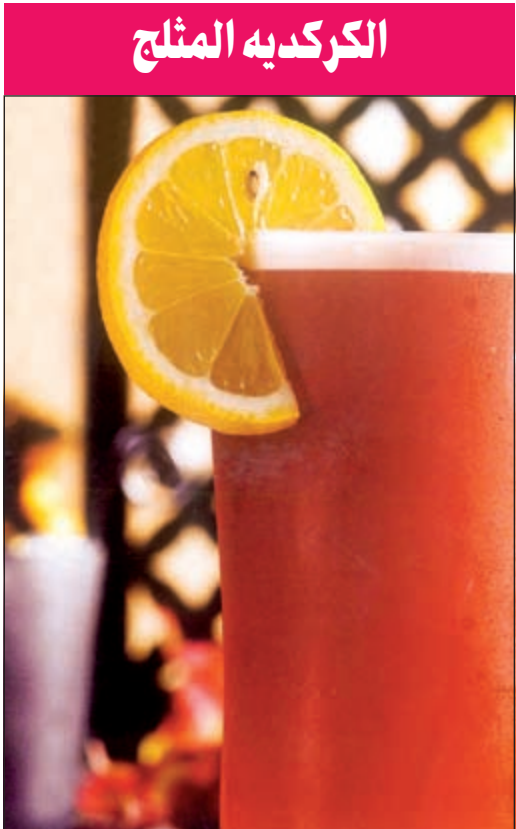

اشتر بقيمة 10 د.ك من محلات الرفاعي واحصل على فرصة للفوز بإحدى الجوائز التالية:

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

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



الركديه المثلج

المقادير:

- 4 أكواب من الماء.
- 2 ملعقة كبيرة من الركديه.
- نصف كوب سكر (اختياري).

الطريقة:

- 1 - يوضع الماء مع السكر في قدر ويغلى الماء مع التقليب الى ان يذوب السكر.
- 2 - يرفع الخليط عن النار ويضاف اليه الركديه.
- 3 - يغطي الخليط ويترك لمدة 15 دقيقة الى ان يصبح لون المشروب أحمر داكنا.
- 4 - يترك المشروب كي يبرد قبل ان يوضع في الثلاجة، ويقدم باردا مع الثلج المسحوق.