

# نوافذ رمضان



## مبرومة الفراولة والبندق

**المقادير:**  
● ملعقة خشبية، يسكب المزيج بعد ذلك في صينية مستطيلة (18 x 28 سنتمتر) خاصة بالميكروويف مدهونة بالزبدة ومغطاة بورق غير لاصق ويطهى على درجة عالية لمدة 3 دقائق، يخرج القالب من الميكروويف ويترك جانباً لمدة 3 دقائق.  
● ينثر البندق المطحون على ورق غير لاصق، يقلب الكيك فوق البندق المطحون وينزع الورق عنه وتوزع على القالب الكريما المخفوقة مع بيض البيض وتزاد حبات الفراولة ويلف بشكل اسطواني ويوضع في البراد لمدة ساعة من الوقت على الأقل قبل تقطيع مبرومة الفراولة والبندق الى دوائر وتقديمها.

**المقادير:**  
● بيضتان  
● ربع كوب من السكر الاسمر  
● نصف كوب من الطحين  
● ربع كوب من البندق المطحون  
● نصف كوب من الكريما المخفوقة  
● بياض بيضة  
● كوب وربع الكوب من الفراولة المقطعة التي شرائح  
**طريقة التحضير:**  
● يخفق البيض مع السكر للحصول على مزيج كثيف. ثم يضاف الطحين ويخلط بواسطة



## سوفليه الشيكولاتة

**المقادير:**  
● واحد ونصف ملعقة كبيرة زبد.  
● واحد ونصف ملعقة كبيرة دقيق.  
● واحد وربع كوب حليب ساخن.  
● نصف ملعقة صغيرة خلاصة فانيليا.  
● 4 ملاعق كبيرة حليب ساخن اضافي.  
● 100 غم شيكولاتة سمراء منصهرة.  
● 4 بيضات مفصول صفارها عن بياضها.  
● 4 ملاعق كبيرة سكر مائدة.  
● سكر بودرة للتجميل

**طريقة التحضير:**  
1- اظهري الزبد داخل كسرولة متوسطة الحجم فوق نار متوسطة الشدة، وقلبي معه الدقيق واظهي لمدة 30 ثانية انزلي المقدار من فوق النار وقلبي معه الحليب الساخن وخلاصة الفانيليا ثم اعديه فوق اللهب من جديد واجعليه يصل الى درجة الغليان ببطء مع التقليب الدائم الى ان يغلظ قوام الصوص.

2- اخلطي المقدار الاضافي من الحليب مع الشيكولاتة واضيفيه الى الصوص، اخفقي صفار البيض، واحدة تلو الاخرى مع خليط الشيكولاتة ثم اخفقي معه السكر.  
3- اخفقي بياض البيض الى ان تتكون قمع ناعمة، اضيفيه الى خليط الشيكولاتة بمعدل نصف فنجان في كل مرة.  
4- بطني اربعة اطباق سوفليه سعة الواحد ثلاثة ارباع فنجان ويطني الحافة بياقة مصنوعة من ورق الزبد، صبي خليط السوفليه داخل الاطباق بحيث يملأ ثلاثة ارباع ارتفاعها.  
5- اخبزي داخل فرن متوسط الحرارة لمدة 20-25 دقيقة، انزعي ورق الزبد وزيني السطح بالسكر البودرة وقدميه في الحال.

**نصيحة:**  
هذا الصنف الحلو الشهى يصير اجمل واكثر جاذبية اذا قدم مع ايس كريم فانيليا او كسترد.



## شوربة البطاطس والروبيان

**المقادير:**  
● 250 غراما من الروبيان  
● 400 غرام من البطاطا  
● 40 غراما من الكرفس  
● 40 غراما من الجزر  
● 4 اكواب من مرق الخضار أو مرق الدجاج  
● حبة من كبش القرنفل  
● ورقة غار  
● رشة من البهار الأبيض  
● رشة من الفلفل الحر

**طريقة التحضير:**  
● تقشر حبات البطاطا والجزر وتقطع كما الكرفس والكراث، ينظف الروبيان يقشر ويغسل، يقلب البصل بالزبدة في طنجرة كبيرة ثم تضاف اليه الخضار، تقبل المقادير بالفلفل الحر والبهار الأبيض ويسكب فوقها المرق مع ورقة الغار وكبش القرنفل. وتغلى المقادير حتى تنضج ثم تحلن بالخاططة الكهربائية ويضاف اليها الروبيان مباشرة قبل تقديمها.



## الفائف المحشية

**المقادير:**  
● 500 غرام من الملفوف الأبيض  
● 100 غرام من الخيزران المقطع الى قطع طويلة  
● 100 غرام من الكرفس المقطع  
● 100 غرام من الجوز المقطع بالطول  
● 100 غرام من لحم الحبش المقطع بالطول  
● يمكن استخدام لحم الدجاج  
● 100 غرام من اللحم المفروم  
● 3 ملاعق كبيرة من الزيت  
● ملعقة كبيرة من الثوم  
● نصف ملعقة كبيرة من الملح  
● ملعقة كبيرة من السكر  
● ربع ملعقة كبيرة من البهار الأبيض

● ملعقة كبيرة من صلصة الصويا  
● نصف ملعقة صغيرة من التوابل الصينية  
● ملعقة صغيرة من زيت السمسم  
● علبه من معجنات الـ Spring roll

**طريقة التحضير:**  
1- يسخن الزيت في مقلاة ويقلى فيه اللحم المفروم ويقلب، تضاف الخضار وتحرك لتصبح طرية، ثم تضاف التوابل فلحم الحبش، تقلى المقادير مدة دقيقتين اضافيتين، ترفع بعدها عن النار وتترك في البراد لتبرد مدة ساعة.  
2- توزع المقادير على المعجنات التي تلف بعد دهنها ببيضة مخفوقة، تقلى الفائف حتى تصبح ذهبية اللون ثم تصفى جيدا.

## كبة البرغل بحشوة الدجاج



## أصابع المسخن

**المكونات:**  
● كيلو دجاج مسحب.  
● ملعقة كبيرة زيت نباتي.  
● 4 ارغفة خبز عربي على الصاج (خبز شراك).  
● 5 ملاعق كبيرة سماق.  
● ملعقة صغيرة فلفل اسود.  
● نصف ملعقة صغيرة بهارات مشكلة.  
● ملعقة صغيرة برش ليمون.  
● ربع ملعقة فلفل حار طازج.  
● 3 ملاعق كبيرة زيت زيتون.  
● 6 حبات بصل حجم كبير.  
● ملعقة صغيرة ملح.  
● نصف ملعقة صغيرة قرفة.  
● رشة جوزة الطيب.  
● كوب صنوبر محمص.

**طريقة:**  
● يقطع البصل الى شرائح على سطح التقطع السميك في جهاز محضرة الطعام حتى نحصل على شرائح متجانسة.  
● يقطع الدجاج الى شرائح طويلة ويتبل بملعقة من زيت الزيتون وبرش الليمون. يقلب البصل بباقي الزيت حتى يذبل، يضاف السماق، البهارات والدجاج ويقلب حتى ينضج الدجاج. يضاف الملح ثم يترك الخليط حتى تجف السوائل ويبعد عن النار ويترك حتى يبرد تماما. يضاف الصنوبر الى الخليط، يقطع الخبز الى مستطيلات ويوضع مقدار ملعقة طعام من الدجاج في كل شريحة خبز وتلف على شكل اصبع، تشوى في الفرن على درجة حرارة عالية حتى تقرمش.



**مقادير الكبة:**  
● 3 ملاعق طعام صلصة الصبار (تسر هندي)  
● 3 ملاعق طعام صنوبر محمص  
● 4 ملاعق طعام زيت  
● رشة ملح، بهار مخلوط، ليمون اسود مطحون

**طريقة:**  
1- جميع مقادير الكبة توضع في ماكينة اللحم وتفرم مرتين.  
2- تحمر البصل، الثوم بالزيت حتى يشقر ثم تصفى الدجاج المفروم الملح، البهار، الليمون، الفلفل البارد الملون، دبس الرمان، الصبار، الصنوبر، البقدونس، وتقلب ثم ترفعه جانباً.  
3- تشكل العجينة «كور» ثم نضع لها مقدارا من الحشو السابق ثم نطبق بأي شكل حسب الذوق.  
4- نضع الكيب في الخلاجة لمدة ربع ساعة.  
5- تقلى في الزيت ثم تقدم.

**مقادير الحشوة:**  
● كوبان من صدر الدجاج المفروم ناعما (تقريبا 4 صدور دجاج)  
● كوب ونصف الكوب من البصل الأحمر المفروم  
● كوب خليط فلفل أحمر بارد وأخضر مقطوع مكعبات صغيرة  
● كوب خليط بقدونس واشبنت مفروم  
● فصا ثوم مدقوقان  
● ملعقة طعام دبس الرمان