

نوافذ رمضان



فخذ الخروف المحشي

المقادير:

- فخذ خروف وزن 2 كجم تقريبا (مسحب من العظم)
- نصف كجم من الفريكة الخشنة (مغسولة ومصفاة)
- حبة بصل متوسطة الحجم مقطعة الى شرائح
- حبة بصل مفرومة
- ملعقة صغيرة من السمّن
- ملعقتان صغيرتان من زيت الزيتون
- ملعقتان كبيرتان من الزيت النباتي
- 4 أكواب من مرق الدجاج أو اللحم
- ملعقتان كبيرتان من الملح
- ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود (مطحون)
- ملعقة صغيرة من القرفة (مطحون)
- ملعقة صغيرة من الهال (مطحون)

الطريقة:

- 1- يغسل اللحم بالماء ويجفف جيدا، ويفرك من الداخل والخارج بجميع البهارات ويترك في التلاجة لمدة ساعتين أو أكثر.
- 2- في قدر يشوح البصل المفروم مع السمّن وزيت الزيتون ورشة ملح وفلفل أسود حتى يذبل، ثم تضاف الفريكة وتقلب، ثم يضاف المرق وتغطي القدر ويعسل الملح ويترك الخليط على نار عالية لمدة 10 دقائق، ثم تخفض الحرارة الى هادئة وتحرك الفريكة وتغطي وتترك لتتضج لمدة نصف ساعة تقريبا مع التقليب من آن لآخر واطراف بعض من الماء الساخن إذا لزم الأمر حتى تنضج، ثم تترك لتبرد.
- 3- يوضع الفخذ مفتوحا ويرش بالملح من الداخل والخارج، ثم توضع الفريكة في المنتصف ويلف الفخذ جيدا ويثبت بخيط المطبخ.
- 4- يحمر الفخذ في الزيت النباتي من جميع الجهات، ثم يضاف له البصل الشرائح وورقة الغار وعود القرفة ويقلبوا معه، ثم يضاف ماء ساخن فقط حتى تلت ارتفاع الفخذ.
- 5- تغطي القدر وتترك على نار متوسطة لمدة ساعتين مع قلب الفخذ واطرافه المزيّد من الماء الساخن القليل جدا بحيث ينضج الفخذ من دون ان يسلق.
- 6- يرفع الفخذ من القدر الى صحن التقديم، ويصفى المرق المتبقي ويوضع في وعاء صغير عميق.
- 7- يقطع الفخذ الى شرائح ويقدم مع اللبن الرائب والصنوبر واللوز المحمص.

الطماطم المشوية بالزعر والجبنة



المقادير:

- 6 حبات ناضجة من الطماطم
- ملح خشن وفلفل أسود
- 6 فصوص من الثوم
- 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- 80 غراما من جبنة البارميزان أو الجبن الرومي (للبيشر)
- 1 إلى 2 ملعقة كبيرة من أوراق الزعر الطازجة

الطريقة:

- 1- تقطع الطماطم الى أنصاف بالعرض وتتبّل بالملح والفلفل الأسود.
- 2- يقشر الثوم ويدق.
- 3- يطهى الثوم في الزيت الساخن على نار متوسطة الحرارة الى ان يبدأ في اكتساب اللون الذهبي.
- 4- ينقل الزيت والثوم الى وعاء.
- 5- تدهن المشواة بالزيت عندما تصبح ساخنة جدا.
- 6- توضع الطماطم على المشواة، بحيث يكون الجانب المقطوع الى أسفل، لمدة من 3 إلى 5 دقائق مع تدويرها بزواوية 45 درجة كي تاخذ علامات المشواة.
- 7- تقلب أنصاف الطماطم على الجانب الآخر ويغرف عليها الثوم المخمر ويستمر في الشواء لمدة من 3 إلى 5 دقائق إضافية الى ان يتحمر قاع الطماطم جيدا.
- 8- تترك الطماطم فسي طبق تقديم ويبشر عليها الجبن، ثم ترش بالزعر وتقدم.



المقادير:

- 175 غراما باستري فيلو
- 2-1 ملعقة صغيرة سكر مطحون (اختياري) وكمية إضافية للرش
- ملح وفلفل أسود مطحون

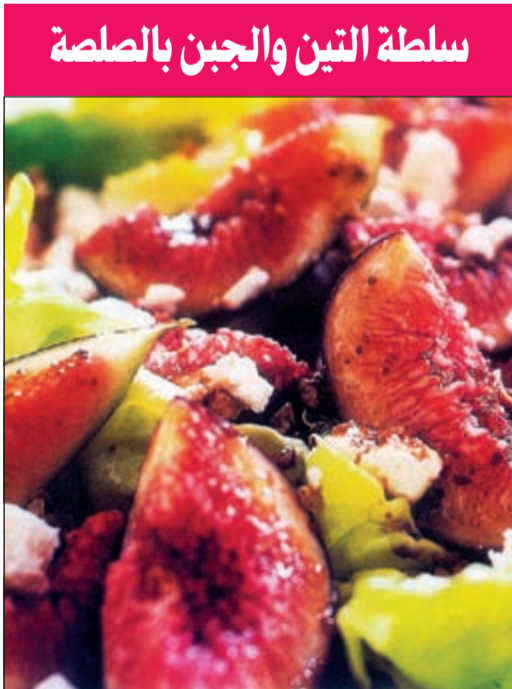
الطريقة:

- 1- سخني الزيت والزبدة في قدر أو في طبق مقاوم للنار واقلي الدجاج لنحو 4 دقائق، اضيفي البصل والزنجبيل والزعفران ونصف ملعقة صغيرة من القرفة وكمية ماء كافية لطبخ الدجاج ببطء من دون ان يسلق (حوالي كوب وربع الكوب)، اضيفي الملح والفلفل.
- 2- اغلي وغطي القدر واطبخي 45 - 55 دقيقة على نار خفيفة الى ان ينضج الدجاج. في هذه الأثناء حمصي اللوز وضعيه جانبا.
- 3- انقلي الدجاج الى صحن وعندما يصبح باردا تخلصي من الجلد والعظم وقطعيه.
- 4- ضعي الكزبرة والبقدونس في القدر واغلي على نار خفيفة الى ان يصبح المرق كثيفا، اضيفي البيض واطبخي على نار خفيفة.
- 5- سخني الفرن الى 180 مئوية وامسحي بالزيت داخل طبق فرن بقطر 25سم، ضعي لocha أو اثنين من الباستري في طبقة واحدة في قعر الطبق بحيث تكون اطراف الباستري مدلاة فوق حافة الطبق. امسحي الباستري بالزيت ثم اضيفي طبقتين مع مسح كل منهما بالزيت.
- 6- ضعي الدجاج فوق الباستري وضعي فوقه مزيج البيض.
- 7- ضعي طبقة واحدة من الباستري فوق البيض وقد تحتاجين الى لوحين من الباستري. انثري فوقها اللوز وبقية القرفة والسكر المطحون (في حال استخدامه).
- 8- اطوي حواشي الباستري فوق اللوز ثم ضعي 4 طبقات أخرى من الباستري (قد تحتاجين الى استخدام لوحين لكل طبقة) مع مسح كل طبقة بالزيت. ادخلي حواشي الباستري تحت الفطيرة وامسحي الطبقة العليا بالزيت.
- 9- اخبزي الفطيرة في الفرن 40 - 45 دقيقة الى ان يصبح لونها ذهبيا.

بسبيلة مغربية

المقادير:

- نصف ملعقة كبيرة زيت دوار الشمس وكمية إضافية للمسح
- ملعقة كبيرة زبدة
- 3 أرباع دجاجة وتفضل الصدور
- بصلة ونصف البصلة مبشورة أو مفرومة
- رشة زنجبيل مطحون
- بضع خيوط زعفران
- نصف ملعقة صغيرة قرفة مطحونة وكمية إضافية للرش
- 4 ملاعق كبيرة شرائح لوز
- باقة كبيرة كزبرة مفرومة
- باقة كبيرة بقدونس مفرومة
- 3 بيضات مخفوقات



سلطة التين والجبن بالصلصة

المقادير:

- قلب او اثنان من الخس.
- 8 حبات من التين الناضج المقطع الى مكعبات.
- كوب من جبن الماعز الطري.

الصلصة:

- ملعقة صغيرة من حبوب الفلفل الاسود المسحوقة.
- ملعقة صغيرة من العسل.
- نصف ملعقة طعام من الخل البلسمي.
- 3 ملاعق طعام من زيت الزيتون.

طريقة التحضير:

لتحضير صلصة سيشوان الصينية، تخلط المكونات جيدا في وعاء صغير حتى يذوب العسل كليا. توضع اوراق الخس الصغيرة على 4 اطباق خاصة بالسلطة. توزع حبات التين بالتساوي فوقها مع جبن الماعز، ثم تسكب الصلصة عليها. تقدم السلطة مع الخبز الفرنسي (الباغيت).

اربع

10,000 دك نقداً

و50,000 جائزة فورية

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

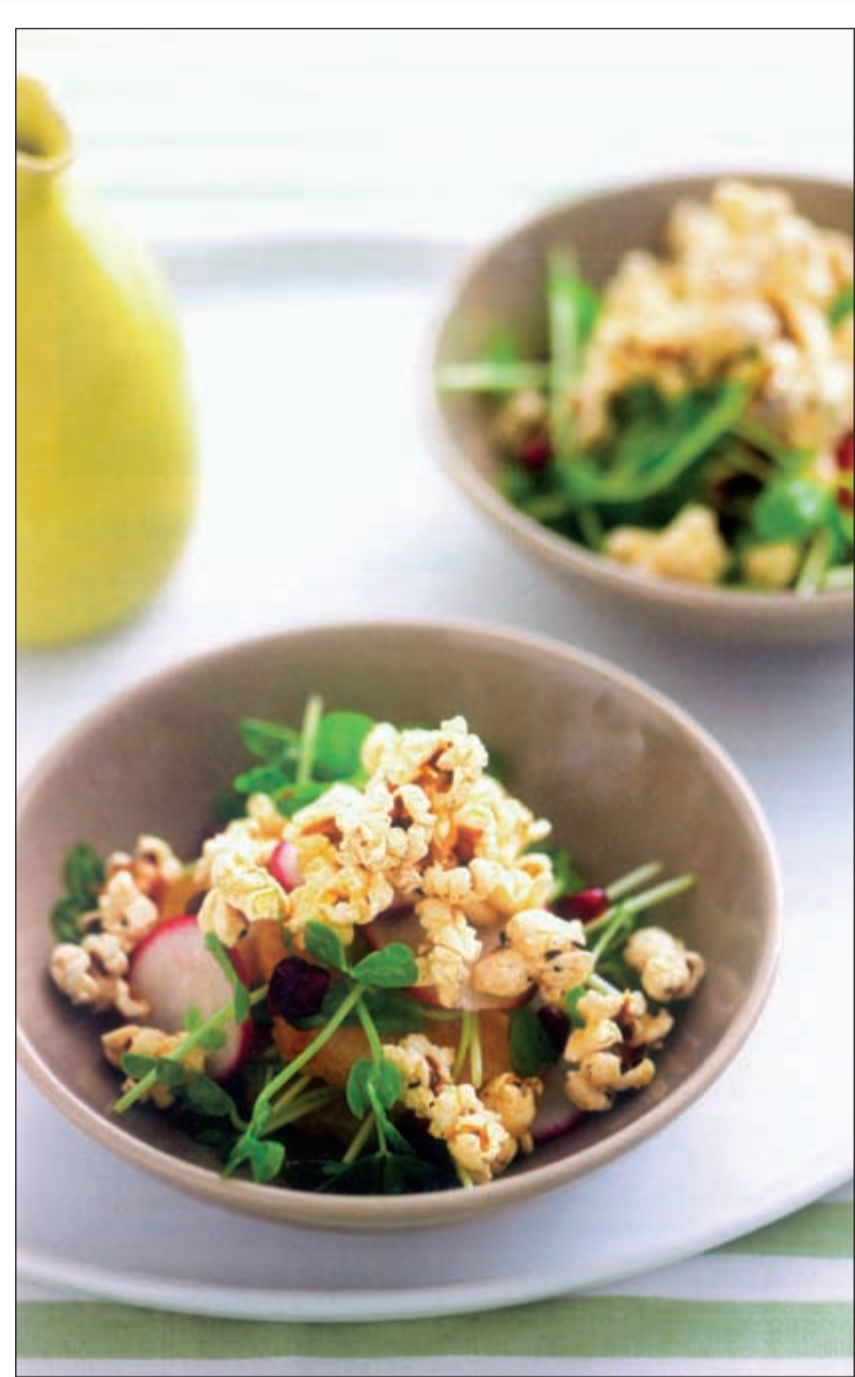
● الجائزة الاولى 5,000 دك	● الجائزة الرابعة 500 دك	● الجائزة الثانية 2,000 دك
● الجائزة الثالثة 1,000 دك	● الجائزة السادسة 350 دك	● الجائزة الخامسة 450 دك
● الجائزة التاسعة 150 دك	● الجائزة العاشرة 100 دك	● الجائزة الثامنة 200 دك

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

نوافذ رمضان



سلطة الرمان والنفيش بنكهة الفلفل

- المقادير:**
- ربيع كوب 60 مل من الزيت النباتي
 - 40 غ من الزبدة
 - ربيع كوب 60 غ من الذرة المستخدمة لصنع الفشار النفيش
 - 1 ملعقة صغيرة من رقائق الفلفل الحار المجففة
 - نصف ملعقة صغيرة من رقائق ملح البحر
 - 4 حبات برتقال متوسط الحجم 1 كغ
 - 1 كوب 50 غ من براعم البازلاء الخضراء
 - نصف كوب 125 م من لب الرمان
 - 6 حبات فجل احمر 210 غ خالصة من الاوراق ومقطعة الى شرائح رفيعة
- صلىة البرتقال: مقادير:**
- ربيع كوب 60 مل من زيت الزيتون
 - 2 ملعقة طعام من عصير البرتقال
 - 1 ملعقة طعام من الخل الابيض
- الطريقة:**
- 1 - يحمي الزيت في قدر متوسط الحجم وتضاف اليه الزبدة والذرة والفلفل الحار تترك المقادير مغطاة على حرارة مرتفعة ويحرك الكفت بقوة حتى تتوقف الحبات عن الفرقة تصفى بعدها من المواد الدهنية على اوراق قادرة على الامتصاص يرش الملح على الفشار (النفيش).
 - 2 - تحضر صلصة البرتقال.
 - 3 - تقشر حبات البرتقال عن طريق ازالة طبقة سميكة من القشرة ويقطع اللب عموديا الى شرائح لا تتعدى الـ 5مم.
 - 4 - توضع شرائح البرتقال والبراعم والرومان والفجل بعضها فوق بعض الاخر في طبق التقديم تسكب الصلصة على المكونات وينثر الفشار عليها.
- صلصة البرتقال: توضع شرائح البرتقال والبراعم والفجل بعضها فوق بعض الاخر في طبق التقديم تسكب الصلصة على المكونات وينثر الفشار عليها.



مربعات الشعيرة الباكستانية بالعسل

- المقادير:**
- 3 اكواب شعيرة باكستانية محمصه ومفتتة.
 - كوب يقسماط.
 - ربيع كوب طحين ابيض.
 - علبه ونصف قيسر (قشلة) وزن العلبه (250 ملم).
 - 3 بيضات.
 - كوب سكر اسمر + ملعقتان كبيرتان سكر اضافي.
 - ربيع كوب زيت.
 - كوب جوز محمص ومدقوق.
 - ملعقة صغيرة هيل مطحون.
 - ملعقة صغيرة دارسين مطحون.
 - ملعقة صغيرة بيكنغ باودر.
 - نصف ملعقة صغيرة بيكرينات الصودا.
- مقادير الصلصة:**
- كوبان عسل ساخن للوجه.
 - كوب ونصف جوز محمص ومفروم خشن للوجه.
 - رشة هيل مطحون، دارسين مطحون.
- الطريقة:**
- نضع البيض، السكر في خلاط الكيك ونخفق على السرعة العالية حتى يصبح مثل الكريمة. نضيف القيسر، الزيت ونستمر في الخفق حتى يتجانس الخليط ثم نرفعه جانبا. نضيف القسماط، الطحين، الجوز، الدارسين، الهيل، البيكنغ باودر، البيكرينات ونستمر في الخلط بواسطة الملعقة. ندهن قالب كيك ذا قاعدة متحركة بالزيت نسكب الخليط السابق داخله. نخبز في فرن متوسط الحرارة مدة (40) او حتى تنضج. نقطع الي مربعات ثم نرش بالعسل الساخن والجوز المحمص والهيل والدارسين وتقدم.



كؤوس اللحم

- المقادير:**
- 1- سخني الزيت في كسرولة الي ان تجدي ان مكعبا من الخبز يتحول للون البني في 50 ثانية عند اسقاطه فيه، اقلي فطائر التورتية في كمية غزيرة من الزيت، واحدة في كل مرة بعد الضغط عليها بين مغرتين معدنتين، لمدة دقيقة واحدة او حتى يصير مقرمشا وذهبي اللون، صفيها فوق مناشف المطبخ الورقية.
 - 2- لعمل الحشو، ضعي مسحوق الشيلي والكمون وعصير الليمون في طبق زجاجي او خزفي واخليها معا، اضيفي شرائح الستيك وقليها حتى تغطي جيدا بخليط التتبيل واتركيها فيه لمدة 5 دقائق، صفي شرائح الستيك واطي فوق شواية سبق تسخينها بمعدل 2-3 دقائق لكل جانب او حتى ينضج اللحم بالدرجة التي تحبينها، التركي شرائح الستيك ساكنة لمدة 2
- طريقة التحضير:**
- زيت نباتي، كمية غزيرة للقلي.
- 8 رقائق تورتية (رقائق ذرة)
- لحشو اللحم البقري**
- 2 ملعقة صغيرة مسحوق شيلي غير حار
- 1 ملعقة صغيرة كمون مطحون
- 4/1 فنجان / 60 مل عصير ليمون
- 500 جم ستيك من اعلى الفخذ، مزال منه الشحوم الظاهرة
- 2 بصلة حمراء مقطعتان الى شرائح
- 2/1 حزمة كزبرة خضراء

أم علي مع بشر النارج



- المقادير:**
- نصف كيلو غرام من عجين الجالاش
 - كوب من المكسرات غير المملحة والمشكلة، محمصه
 - ملعقة كبيرة من بشر النارج
 - ملعقتان من الزبدة من دون ملح او الكريمة الطازجة
 - كوبان من الكريمة السميكة
- طريقة التحضير:**
- يجفف العجين بوضعه في فرن حار، كل قطعة

شوربة الدجاج بالأرز والبامية



- المقادير:**
- 3 لترات (12 كوبا) من الماء.
 - دجاجة كاملة (1.5 كغ).
 - 2 جزر متوسط الحجم (240 غ)، مفروم فرما خشنا.
 - 2 باقة كرفس مشنبة (200 غ)، مفرومة فرما خشنا.
 - بصلة بنية متوسطة الحجم (150 غ)، مفرومة فرما خشنا.
 - 12 حبة فلفل أسود.
 - ورقة غار.
 - 60 غراما من الزبدة.
 - بصلة بنية صغيرة الحجم (80 غراما)، مفرومة فرما ناعما، كمية إضافية.
 - 2 فص ثوم، مهروس.
 - فليفلة حمراء متوسطة الحجم (200 غ)، مفرومة فرما ناعما.
 - 2 ملعقة صغيرة من الأوريغانو المجفف.
 - 1/4 ملعقة صغيرة من البابريكا الحلوة.
 - 1/4 ملعقة صغيرة من فلفل كايبين.
 - 1/4 ملعقة صغيرة من كبش القرنفل المطحون.
 - 1/4 كوب (35 غراما) من الدقيق الكاوي (70 غراما)
 - 1/4 كوب (70 غراما) من معجون البندورة (الطماطم).
 - علبه (400 غرام) من البندورة (الطماطم) المهروسة.
- طريقة:**
- 1 - يوضع الماء في قدر كبير مع الدجاج والجزر والكرفس والبصل وحبوب الفلفل وورق الغار، ويترك المزيج ليغلي. تخفض الحرارة، ويطهى مغطى، على نار خفيفة، لمدة ساعة ونصف الساعة.
 - 2 - يرفع الدجاج من القدر. يصفى المرق على قماش قطني في قناع منخل أو مصفاة، داخل وعاء كبير مقاوم للحرارة، وترمي الرواسب. عندما يبرد الدجاج بشكل كاف لمسكه، تزال الجلد والعظام