

نوافذ رمضان



روستو الدجاج

المقادير:
دجاجة متوسطة الحجم (مقطعة الى اربع قطع مع الجلد والعظم).
نصف كجم من البطاطا (مقشرة ومقطعة الى مكعبات بحجم 4 سم).
حبة بصلة كبيرة مقطعة الى شرائح.
رأس ثوم كبير (مقشر ومدقوق خشناً).
ربع كوب من زيت الزيتون.
ملعقة صغيرة من السمّن.
ملعقة كبيرة من الدقيق.

الطريقة:
زيت نباتي لقلي البطاطا. ملعقة كبيرة من الملح. ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون. ملعقة صغيرة من الفلفل الاسود (مطحون).
ملعقة صغيرة من البهارات المشكلة (مطحون).
نصف ملعقة صغيرة من القرفة (مطحون).
نصف ملعقة صغيرة من القرنفل (مطحون).
نصف ملعقة صغيرة من جوزة الطيب (مطحون).
ورقة غار.
الطريقة:
1 - تقلى البطاطا في الزيت حتى تصبح ذهبية ونصف ناضجة.
2 - في قدر واسعة يوضع الزيت والسمّن وتوضع قطع الدجاج وترش بنصف كمية البهارات المذكورة والملح وتقلي مع التقليب حتى يتحمر الجلد.
3 - يضاف البصل والثوم وباقي البهارات والملح وتقلب مع الدجاج برفق وتغلى القدر وتترك على نار هادئة جدا مع التقليب كل عشر دقائق ومع اضافة القليل جدا من الماء الساخن الى قاع القدر اذا جف الماء (يجب ان ينضج الدجاج من الحرارة وسوائله وليس سلقا).
4 - يضاف الدقيق قبل ان ينضج الدجاج قلياً ويقلب، ثم تضاف البطاطا والقليل من الماء ويترك حتى ينضج، ثم يضاف عصير الليمون وبعض الماء الساخن حتى يتكون بعض المرق.
5 - يقدم مع الارز المغفل.

شوربة الفاصوليا البيضاء باللحم



المقادير:
1 كوب (200 غ) من حبسوب الفاصوليا البيضاء العريضة المجففة.
2 ملعقة طعام من زيت الزيتون.
3 موزات غنم مشذبة على الطريقة الفرنسية (750 غ).
2 بصل بني متوسط الحجم (300 غ)، مفروم فرما خشناً.
1 فص ثوم مهروس.
2 جزر متوسط الحجم (240 غ)، مفروم فرما خشناً.
2 سويقة كرفس منزوعة الأوراق (200 غ)، مفرومة فرما خشناً.
2 كوب (500 مل) من مرق الدجاج.
1 لتر (4 أكواب) من الماء.
1 علبة (400 غ) من البندورة (الطماطم) المفرومة.
¼ كوب من الشبث الطازج، مفروم فرما خشناً.
2 ملعقة طعام من عصير الحامض.

الطريقة:
1 - توضع الفاصوليا في وعاء متوسط الحجم وتغمر بالماء ثم تنقع طوال الليل وتصفى.
2 - يسخن الزيت في قدر كبير ويطهى لحم موزات غنم مشذبة على الطريقة الفرنسية في قدر من كل الجهات فيرفع من الكفت. يضاف البصل والثوم والجزر والكرفس في الكفت نفسه ويرفع الخليط على النار ويحرك حتى يصبح طرياً.
3 - يعاد اللحم الى القدر مع الفاصوليا المصفاة والمرق والماء ويترك ليغلي، ثم يغطى ويطهى على نار خفيفة لمدة ساعة واحدة وتقشط الرغوة عنه بين الحين والآخر.
4 - ترفع موزات الغنم من القدر. وعندما تبرد بما يكفي لمسكها، ينزع اللحم عن العظم ترمى العظام ويفرم اللحم ثم يعاد الى الكفت مع البندورة (الطماطم) غير المصفاة ويغطى الخليط ويطهى على نار خفيفة لمدة ساعة.
5 - قبل تقديم الطبق، يضاف الشبث وعصير الحامض ويقدم مع خبز البيتا المحمص حسب الرغبة.

فول أخضر باللبن



المقادير:
1 كجم من الفول الاخضر.
1 كجم من اللبن الزبادي (ويفضل لبن الماعز لحموضته).
1 كجم من لحم الخروف او العجل (دون عظم مقطع الى مكعبات بحجم 3 سم تقريبا).
حبة بصلة مقطعة الى شرائح رفيعة.
ملعقتان كبيرتان من الثوم المدقوق.
ملعقة صغيرة من السمّن.
ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون.
ملعقتان كصغيرتان من الدقيق.
ملعقة كبيرة من الكزبرة الخضراء المفرومة ناعماً.
ملعقة كبيرة من الملح.
ملعقة صغيرة من الفلفل الاسود المطحون.
عود قرفة كبير.
5 حبات هال مفتوحة.
10 حبات بهار سادة.
ورقة غار.
ملاحظة: يستعمل البهار الحب حتى يبقى لون اللبن ابيض بقدر الامكان.

الطريقة:
1 - يقلب اللحم في خليط السمّن والزيت على نار متوسطة حتى يبدأ في الاحمرار، ثم يضاف البصل وملعقة كبيرة من الثوم والملح والبهارات وتقلب لمدة خمس دقائق، ثم يفمر اللحم بالماء الساخن ويترك ليغلي حتى ينضج.
2 - في هذه الاثناء يقطع الفول الى طول 3 سم تقريبا وتزال الخيوط الموجودة على الجوانب ويغسل ويصفى.
3 - عندما يشارف اللحم على النضوج يصفى في قدر اخرى لازالة البهارات ثم يضاف الفول الى اللحم والبقية حتى ينضج في مرق اللحم.

4 - في قدر عميقة يوضع اللبن على نار هادئة ويضاف الدقيق ويستمر في التحريك حتى يبدأ في الغليان فيضاف له مقدار كوب من مرق اللحم الساخن ويحرك جيداً حتى يتجانس، ثم يدار المزيج فوق اللحم والفول ولكن بعد التأكد من النضج التام.
5 - يترك دون غطاء لمدة عشر دقائق تقريباً مع مراعاة اضافة ماء ساخن بالقدر الذي يجعل اللبن بكثافة مناسبة ويعدل الملح.

6 - في مقلاة صغيرة يلقى باقي الثوم في ملعقة صغيرة من السمّن او الزيت حتى يذبل، ثم تضاف الكزبرة وتقلب لعدة ثوان، ثم تضاف الى اللحم والفول.
7 - يقدم الطبق مع الارز المغفل.

كبة الرز المحشية بجبنه الموزاريللا



المقادير:
3 ملاعق كبيرة بقدونس مفروم
6 أكواب رز مطبوخ (قليل الاستواء)
200 غرام جبنة موزاريللا مقطعة 20 مكعباً
بيضتان مخفوقتان
كسب وربع الكوب من البقاصم
زيت نباتي للقلي
اعشاب عطرية للريزة

الطريقة:
1- امزج البقدونس والرز ويردي المزيج الى ان يصبح جامداً، قسميه الى 20 قطعة بشكل كرات، ادخلي مكعب جبنة في كل كرة واعيدي

النمورة



المقادير:
1 نخ (6 اكواب وربع الكوب) من السميد المطحون طحناً خشناً
2.5 كوب (550 غراما) من السكر الابيض
كوب (250 مل) من الحليب
125 غراما من الزبدة
ربع كوب (40 غراما) من اللوز المقشور
كوب (750 مل) من الماء
ملعقتان صغيرتان من عصير الحامض
1.5 كوب (330 غراما) من السكر الناعم

الطريقة:
1 - يعد القطر.
2 - يحمى الفرن مسبقاً على 160 درجة مئوية، يدهن قالب لايمينغتون بقياس 20×30سم بالزيت أو الزبدة.
3 - يمزج السميد مع السكر في وعاء كبير، ويمزج الحليب والزبدة في كفت صغير ويحرك الخليط على نار خفيفة حتى تذوب الزبدة، ثم يسكب هذا الخليط على السميد ويحرك ليمتزج.
4 - يسكب الخليط في القالب ويبسط سطحه، تحزن شرائح بشكل الديناري بقياس 4سم وتوضع حبة لوز وسط كل قطعة، ثم يخبز، مكشوقاً في الفرن لحوالي ساعة و20 دقيقة أو حتى يكتسب لونا مائلا الى الذهبي ويصبح صلب الملمس قليلاً.
5 - تقطع شرائح الديناري الساخنة ويسكب القطر البارد عليها تدريجياً، تترك في القالب لتبرد. القطر يمزج الماء والعصير والسكر

في القدر متوسط الحجم ويترك الخليط ليغلي، ثم يوضع على نار خفيفة مكشوقاً لحوالي 20 دقيقة أو حتى تنقص الكمية الى حوالي كوبين ونصف الكوب، يترك ليبرد على حرارة الغرفة. يضاف ماء زهر الليمون ويغطى ويحفظ في البراد لمدة 3 ساعات أو طوال الليل (يفضل اعداد القطر قبل يوم واحد من استعماله وتغطيته وتبريده، ثم يتم اخلجه من البراد عندما يوضع الخليط في الفرن، ليكون على حرارة الغرفة قبل سكه على الشرائح الساخنة).

نوافذ رمضان



الجاتو بالسميد والتوت

المقادير لتحضير قالب
يبلغ قطره 26 سم

- نصف لتر من الحليب
- 150 غراما من سميد القمح
- 80 غراما من الزبدة
- 100 غرام من السكر
- علبه صغيرة من الفانيليا
- 50 غراما من الجوز المطحون
- 100 غرام من القشدة
- ملعقة شاي من برش الليمون
- 600 غرام من توت العليق
- 4 بيضات
- رشه ملح
- ملعقة طعام من السكر الناعم
- زبدة وسميد لقالب الخبز

الطريقة

1- سخني الحليب، اضيفي اليه السميد، وحركي المزيج لمدة 3 دقائق على نار خفيفة، صبي بوريه السميد في وعاء واتركيها تبرد قليلا.

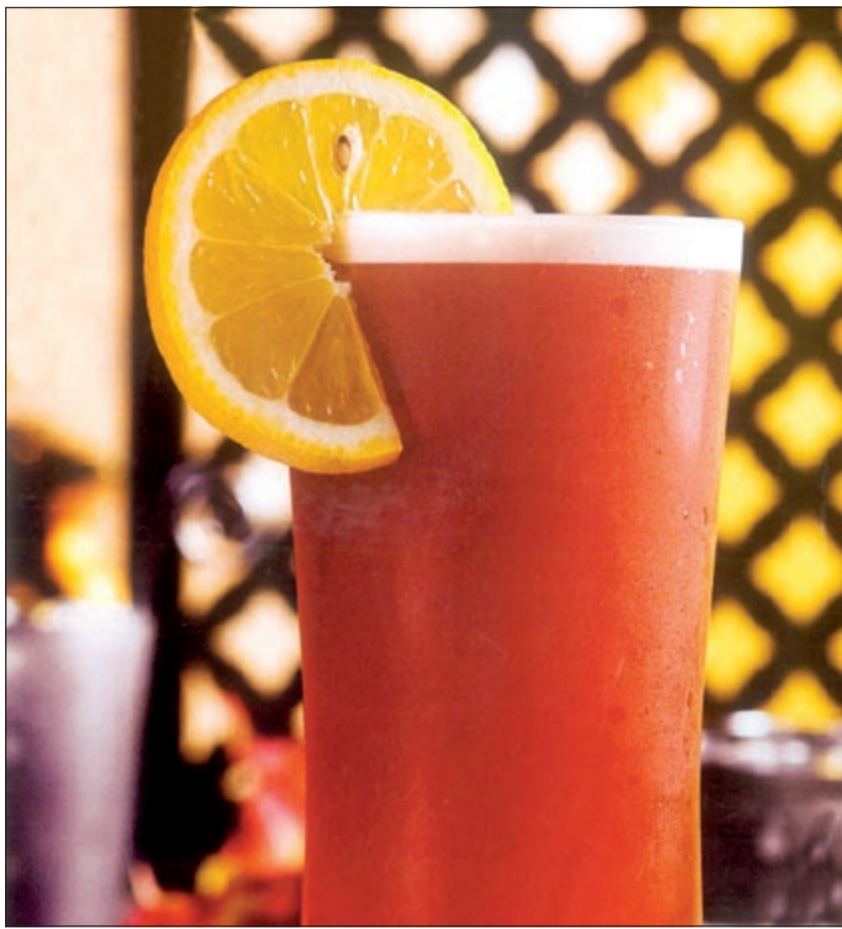
2- اخلطي الزبدة والسميد المطحون

والقشدة وبرش الليمون مع مزيج السميد وحركي الكل جيدا.

3 - سخني الفرن على حرارة 190 درجة مئوية، اغسلي توت العليق وجففيه. امزجي شيئا قشينا صفار البيض مع بوريه السميد، اخفي بيض البيض مع الملح. اتركي جانبا بعض حبات التوت للزينة، اخلطي ما تبقى من التوت، بالإضافة الي بياض البيض، مع مزيج السميد.

4 - ادھني بالزبدة قالب الخبز ورشي عليه بعض السميد، ثم صبي فيه خليط السميد ومدبه في القالب بالتساوي، ادخلي القالب الي الفرن بعد تعديل الحرارة الي 170 درجة مئوية وذلك لمدة ساعة الي ان يصبح لون الحلو ي ذهبيا، اطفئي نار الفرن واتركي الحلو فيه لمدة 10 دقائق اضافية.

5 - ارفعي الجاتو عن قالب الخبز واتركيه يبرد، وقبل التقديم مباشرة، رشي عليه السكر الناعم ورينيه في الوسط بما تبقى من حبات التوت.



الكرديه المثلج

المقادير:

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

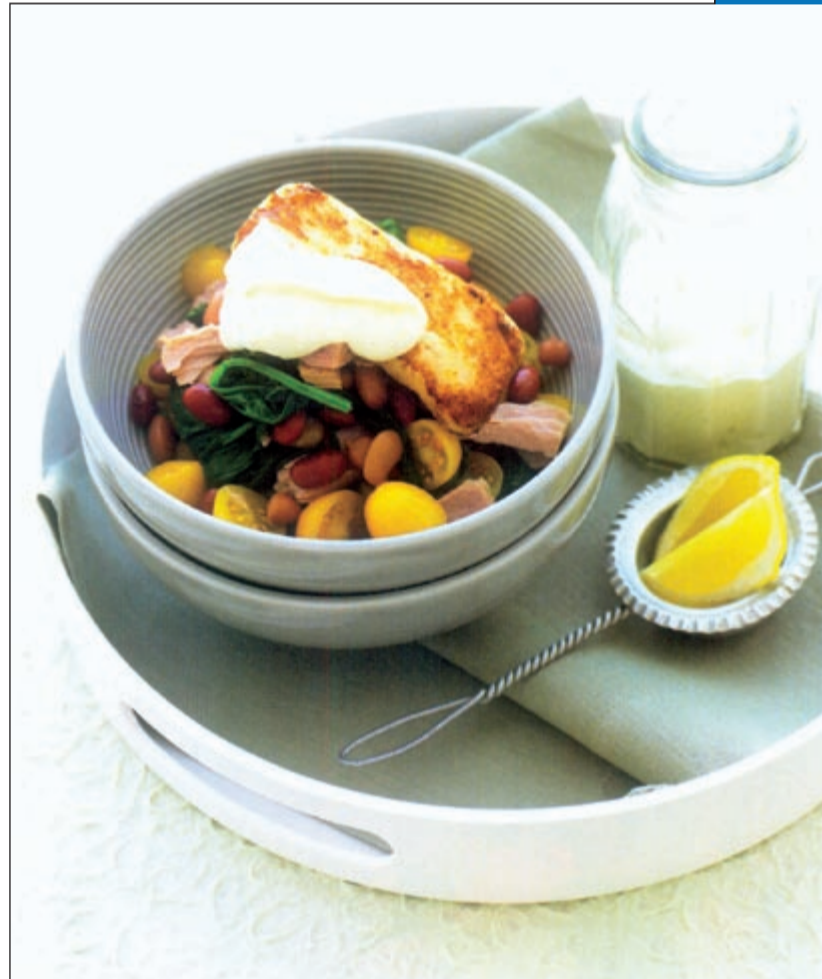
الطريقة:

1 - يوضع الماء مع السكر في قدر ويغلى الماء مع التقليب الي ان يذوب السكر.

2 - يرفع الخليط عن النار ويضاف اليه الكركديه.

3 - يغطى الخليط ويترك لمدة 15 دقيقة الي ان يصبح لون المشروب احمر داكنا.

4 - يترك المشروب كي يبرد قبل ان يوضع في الخلاجه، ويقدم باردا مع الثلج المسحوق.



سلطة التونة والفاصوليا والحلوم

المقادير

500 غ من السبانخ، طازجة.

250 غ من جبن الحلو، مقطع بالطول الي شرائح أسم.

2 × 420 غ من مزيج حبوب الفاصوليا الاربع المعلقة، مغسولة ومصفاة.

1 × 425 غ علبه تونة بالزيت، مصفاة ومفتتة.

250 غ من البندورة (طماطم) العنقودية الصفراء، مقسومة الي نصفين.

مقادير صلصة الحامض القشدية:

نصف كوب (140 غ) من اللبن الزبادي.

نصف ملعقة صغيرة من بشر الحامض الناعم.

ملعقة صغيرة من خردل «ديجون».

ربع كوب (60 مل) من عصير الحامض.

1 - تسلق السبانخ، او تطهى على البخار او في المايكروويف حتى تصبح طريا، وتصفى من الماء قبل ان تفرم فرما خشنا.

2 - في غضون ذلك، تحضر صلصة الحامض القشدية.

3 - يطهى الجبن في مقلاة كبيرة، مدهونة بالزيت ومسخنة، حتى يجمر قليلا.

4 - تخلط السبانخ وحبوب الفاصوليا والتونة والبندورة (طماطم) في وعاء كبير، تقسم السلطة على اوعيه التقديم، وتكل بالجبين قبل ان تسكب الصلصة عليها، يمكن تقديم السلطة مع بعض الحامض، المقطع على شكل اهله، بحسب الرغبة.

صلصة الحامض القشدية
تخلط المقادير في وعاء صغير.

«بان فورت» الشيوكلاته

المقادير:

- كوب 250 مل عسل ابيض
- كوب 250 جم سكر
- 250 جم لوز محمص مفري
- 250 جم بندق محمص مفري
- 125 جم مشمش جلاسيه مفري
- 125 جم خوخ جلاسيه مفري
- 100 جم قشر مشكل محلي
- كوب ونصف الكوب 185 جم دقيق منخول
- ثلث كوب 45 جم مسحوق كاكاو، منخول
- ملعقة صغيرة قرفة

طحونة

- 155 جم شيوكلاته سمرء، منصهرة
- ورق أرز نصيحة من الشيف

إذا لم يتوافر لديك ورق أرز، فغطي القالب بورق زبد مبطن بالزبد.

طريقة التحضير:

1- ضعي عسل النحل والسكر في كسولة صغيرة وسخني، مع التقليب المستمر، فوق نار هادئة الي ان يذوب السكر. ارفعيه على النار حتى الغليان، ثم خفزي شدة اللهب واكملي الغليان على نار هادئة، مع التقليب المستمر، لمدة 5 دقائق أو حتى يغلظ قوام الخليط.

2 - ضعي اللوز، والبندق، والمشمش، والخوخ، وبعض القشر المشكل، والدقيق، ومسحوق الكاكاو، والقرفة في صحن عميق واخليها معا، قلبي معها شراب العسل، اضيفي الشيوكلاته واخلي جيدا.

3 - بطنسي صاج كيك ضحل مقاسه 18×28 سم بورق الأرز، صبي الخليط في صاج واخزي عند 200 درجة مئوية لمدة 20 دقيقة، انقله في رف سلكي حتى يبرد، ثم قطعيه الي قطع صغيرة.

نصيحة من الشيف

إذا لم يتوافر لديك ورق أرز، فغطي القالب بورق زبد مبطن بالزبد.



اربع

10,000 دك نقداً

و50,000 جائزة فورية



رَمَضَانَ كَرِيمًا

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

- الجائزة الاولى 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

الكبة المشوية بالصينية

المقادير:

- 2.5 كوب كبيرة برغل ناعم
- نصف كيلو لحم مفروم
- نصف ملعقة صغيرة بهار مخلوط
- نصف ملعقة صغيرة قرفة ناعمة
- ملعقة صغيرة ملح
- نصف كوب كبيرة بصل مفروم لوز محمص

الحشو:

- نصف كيلو لحم مفروم
- نصف كوب كبيرة بصل مفروم
- 4 ملاعق كبيرة زيت
- نصف ملعقة صغيرة ملح
- نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود
- نصف ملعقة صغيرة بهار حلو
- 5 ملاعق كبيرة صنوبر محمص

الطريقة:

- تجهز الحشوة بتحمير البصل في الزيت ثم يضاف اليه اللحم المفروم بعد غسله والملح والبهارات ويقلب جيدا حتى ينضج ثم يترك حتى يبرد ثم يضاف اليه الصنوبر المحمص.
- يغسل البرغل جيدا ثم يعصر عن الماء ثم يوضع في الخلاط الكهربائي مع البصل والبهارات واللحم حتى تتكون عجينة متماسكة بمساعدة الماء البارد ثم يضاف الملح.
- تدهن صينية متوسطة الحجم وتوضع نصف عجينة البرغل في الصينية وتوضع حشوة اللحم وتوزع جيدا ثم توضع عليه طبقة البرغل الثانية وتقطع ويمسح السطح بالزيت وتزين باللوز وتدخل في الفرن لمدة نصف ساعة حتى تنضج.
- تقدم الكبة المشوية وهي ساخنة.

ملاحظة: يوضع اللوز المحمص على الكبة (حسب الرغبة).