

أطباق رمضانية

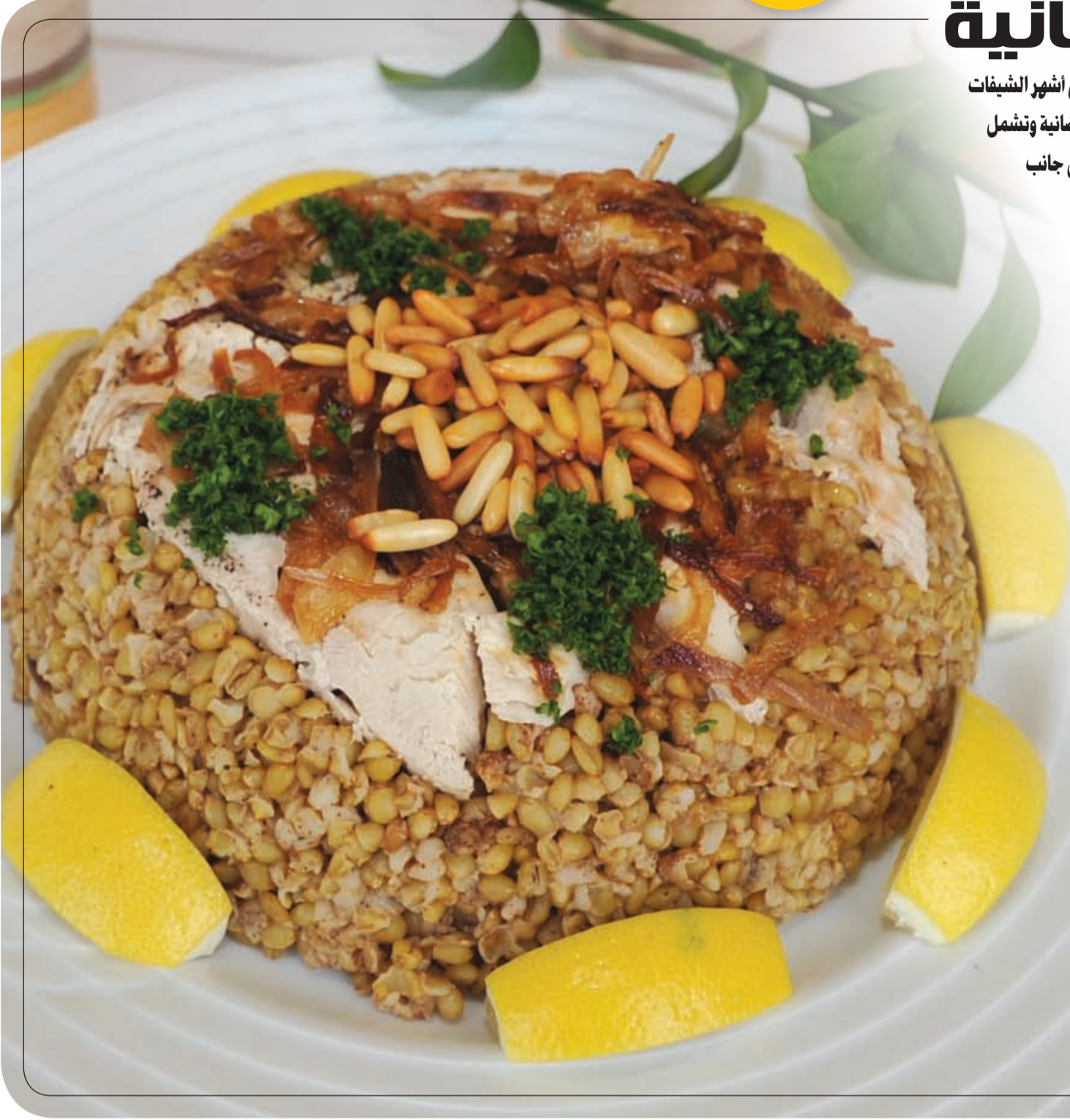
'الانباء' معكم على مائدة الإفطار في رمضان. لتقدم بأيدي أشهر الشيفات في أعرق الفنادق الكويتية أشهر الأطباق والوجبات الرمضانية وتشمل الأطباق الرئيسية والشوربات والحلويات والسلطات، إلى جانب قواعد وأسس الغذاء السليمة في هذا الشهر الكريم.



شيراتون الكويت
SHERATON KUWAIT
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Kuwait City

الفريكة مع الدجاج



المكونات

دجاج مقطع ومغسول.
بهار للدجاج.
بصل مفروم ناعم.
سمنة أو زيت.
مرقة دجاج.
فلفل أسود.
قرقة.
ملح.

للتزيين

مكسرات مقلية.

الطريقة

نتبل الدجاج بغد غسله بالبهار المخلوط بالقليل من الزيت والملح حتى يسهل توزيعه على الدجاج ويعطينا لونا حلوا نضعها في صينية بالفرن لمدة ساعة تقريبا حتى النضج.

تحضير الفريكة

نقلي البصلة على النار بالزيت أو السمنة وبعدها نضع الفريكة نقلب فيها حتى لا تلتصق، نضع الفلفل الأسود والقرقة والملح ونضع عليها المرق مقدار كوب ونغطيها ونتركها على نار هادئة جدا مع تقلبها كل فترة، بعد ذلك نضيف قليلا من المرق لو احتاجت ذلك ثم نضعها في صينية التقديم وفوقها الدجاج المحمر والمكسرات وتقدم الى جانبها سلطة الخيار باللبن أو السلطة.

تنشورية الطماطم

واتركيه الى ان يغلي.
ارفعيه من على النار واتركيه يهدأ قليلا.

اضربي جميع المحتويات في الخلاط الى ان تصبح ناعمة.
اعيدي الشورية الى القدر وضعيها على نار هادئة.

اضيفي معجون الطماطم والملح والفلفل واتركيه الى ان يغلي.
ملحوظة: اذا لم تتوافر لديك

الكريمة يمكن ان تحمري ملعقتين من الدقيق في ملعقة سمن وتضيفيها الى الشورية مع اضافة

علبة قشطة صغيرة 200جم مع التقليب جيدا بالمضرب السلك منعا لتكون الحبيبات.

حمري قطع الخبز في كمية

وفيرة من الزيت وضعيه جانبا

على ورق نشاف.

المكونات

1 حبة بصل كبيرة.
كيلو طماطم للعصير.
كوب مرق دجاج أو لحم.
كوب كريمة لباني أو كريمة قابلة للتحقق أو 2م كبيرة معجون طماطم حسب لون الشورية.
ملح وفلفل.
ريحان أو اوريغانو حسب الرغبة.

الطريقة

في قدر ستانلس ضعي ملعقة سمن كبيرة أو زبدة أو زيت حسب الرغبة وضعي البصل وقلبي جيدا الى ان يذبل.
ضعي عصير الطماطم غير المصفى ثم اتركه الى ان يغلي.
عندما يتسبك اضيفي الشورية



سلطة الزعرتر



المكونات

1 باقة زعرتر بري.
1 حبة طماطم مقطعة ناعما.
1 بصلة مقطعة ناعما.
1 حبة ليمون معصورة.
1 ملعقة طعام زيت زيتون.
جبنة بيضاء مقطعة مكعبات.
زيتون أخضر نزيل بذوره ونقطعه لانصاف كل زيتونة نقطعها لنصفين.

الطريقة

نقوم بتوريق الزعرتر ونغسله جيدا.
ثم نضع كل المقادير السابقة في وعاء، ولا ننسى الملح ونخلطها جيدا.

أصابع الست

نضيف له الدقيقة والسميد ونخلطها مع بعض، من ثم نضيف له جميع المكونات والماء، باستثناء الخميرة، نضع الخليط على النار ونحرك حتى يتجانس الخليط من ثم نضيف الخميرة المذابة ونحرك حتى تتجانس جميع المكونات ويتكون لدينا عجينة متماسك.

نحضر المبشرة ونقطع العجين لقطع صغيرة من ثم نمرر قطعة العجين على المبشرة بالضغط عليها قليلا حتى يتكون لدينا الشكل

المعروف، نحضر كامل الكمية بنفس الطريقة ونضعها بالصينية ونغطيها بالشاش الخفيف وتترك

بعد ذلك لمدة نصف ساعة حتى تتخمر بالكامل. نضع الزيت النباتي بالوعاء ونسخنه على نار

عالية من ثم نضع اصابع الست ونقلبها حتى يصبح لونها ذهبيا وهو المطلوب من ثم نضعها بالقطر

لمدة خمس دقائق، من ثم نصفى الاصابع من القطر وتقدم باردة ويمكن ان نزينها بالسكر الناعم او الفستق الحلبي المطحون ناعما.

المكونات

كاس ونصف من الدقيق الناعم.
كاس من السميد الناعم.
ربع كاس من السمينة
أو الزيت النباتي.
ثلاثة أرباع كاس من الماء.
ربع ملعقة صغيرة من الملح.
ملعقة صغيرة من الخميرة.

لتحضير القطر (اللتيرة)

نحتاج لما يلي كاسين من السكر، كاس من الماء، ملعقة كبيرة من عصير الليمون الطبيعي، ملعقة فانلا.

نحضر بالبداية القطر او الشيرة.
نحضر السكر ونضعه في الوعاء ومن ثم نضيف له الماء ونضعه

على النار حتى يذوب السكر من ثم نضيف عصير الليمون الطبيعي والفانلا ونتركه على النار لمدة

خمس دقائق حتى يصبح كثيفا.

تحضير أصابع الست

نحضر كاسا ونضع فيه الخميرة من ثم نضيف له حتى المنتصف ماء ونتركه حتى تنضج. نحضر وعاء عميقا.

