

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.



Hilton
KUWAIT RESORT
منتجع هيلتون الكويت

مرق السمك



الطريقة

يوضع الزيت في وعاء على النار، يضاف البصل المفروم يقلب حتى يصبح لونه ذهبيا، يضاف الثوم والكرم والكزبرة والشبت يقلب لمدة 5 دقائق ويضاف 1 لتر مع الماء، يضاف السمك والمعجون التمر الهندي والملح والبهار الاسود ويترك على النار الهادئة مدة 15 دقيقة حتى يستوي جيدا.
يقدم مع الأرز الأبيض.

المقادير

سمك فيليه هامور مكعبات 500 غرام
شبت مفروم 400 غرام
كزبرة مفروم 400 غرام
ثوم مدقوق 100 غرام
بصل مفروم 200 غرام
زيت ذرة 100 غرام
كرم 1 ملعقة كبيرة
ملح وبهار اسود حسب الرغبة
معجون تمر هندي 50 غرام



تثورية

البقوليات

المكونات

بصل أحمر مفروم 100 غرام
مرق الدجاج 1، 500 مل
ملح وبهار أبيض حسب الرغبة

الطريقة

يوضع في وعاء على النار زيت الذرة يضاف البصل الأحمر ويغلى حتى يصبح لونه ذهبيا يضاف الثوم المدقوق ويقلب، يضاف لتر ونصف مرق الدجاج وجميع البقوليات والخضار الطازجة ويترك على النار ليغلي لمدة 10 دقائق تضاف الرشتا وتقلب لمدة 5-6 دقائق، يضاف الملح والبهار حسب الرغبة.
يقدم في وعاء عميق، يزين بالكشك وزيت الذرة بالنعناع.

عدس أخضر مسلوق 200 غرام
فصوليا حمراء مسلوق 100 غرام
حمص حب مسلوق 100 غرام

كرات مقطع مكعبات 100 غرام
بقوننس مفروم 100 غرام
شبت مفروم 100 غرام
سبانخ مفروم 100 غرام
كزبرة مفروم 100 غرام
رشت اش 150 غرام
كشك ذائب 150 غرام
زيت ذرة 100 غرام
ثوم مدقوق 4 فصوص

الشيف: علي حسين



بقلاوة

ايرانية

ملعقة صغيرة عصير ليمون

الطريقة

يحضر القطر يوضع مكوناته على النار يغلى لمدة 10 دقائق ثم ترفعها عن النار وتتركها تبرد، نخلط مقادير الحشو ونتركها جانبا حتى تتجانس المكونات مع بعض، نخلط مقادير الحشو ونتركها جانبا حتى تتجانس المكونات مع بعض، نخلط الدقيق مع السمك حتى يمتزجا ثم نضيف الزعفران والفانيليا، فرق العجينة على سطح مرشوش بالدقيق تقدم.

حتى يصبح سمسكا رقيق ثم نقطعها على دوائر صغيرة على شكل أصابع صغيرة نحشى الدوائر بحشوة اللوز ونغلق أطراف العجينة ثم نلفها ترض في صينية فرن مدهونة بالزيت ونضعها في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر سطحها عند النضج يسكب فوقها القطر البارد ثم تقدم.

المكونات

أكواب دقيق 4
كوب زبدة 1
1 غرام زعفران مطحون
فانيليا ملعقة صغيرة
كوب حليب
صغار بيض 4

لتحضير الحشو

كوبين لوز مفروم
كوب سكر
ملعقة كبيرة هيل
كوب ماء ورد

لتحضير القطر

كوبين سكر
كوب ماء

سلطة البطاطا المهروسة على الطريقة المصرية



الطريقة

تسلق البطاطا ولا تترك حتى تنضج جيدا.
تفرك البطاطا ويوضع عليها البصل والفلفل والبهارات والبقدونس. تلف إلى كرات وتوضع ثم تغطى وتوضع نصف ساعة في الثلاجة. توضع الكرات في البيض ثم تغطى بالبقسمات جيدا.
تقلى على درجة حرارة متوسطة ثم تقدم ساخنة مع التزيين.

المكونات

حزمة بقوننس أو كزبرة
1 حزمة بقوننس
1 ملعقة ملح
1 ملعقة كمون ناعم
نصف ملعقة فلفل أبيض
2 حبة بطاطا كبير
2 حبة بصل أخضر
مفروم
2 حبة بيض
400 غرام بقسمات
زيت للقلي