



أطباق رمضانية

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

Hilton
KUWAIT RESORT
منتجع هيلتون الكويت

كباب

كفكازي

الطريقة

ينقع اللحم بماء البصل والزعفران والزيت وقليل من الملح والبهار يلف كل شريحة حول حبة من الفطر الطازج ويشك في سيخ الكباب، تشوى على الفحم ويقدم مع الارز الابيض او البطاطا المقلية.

المقادير

فيليه لحم الغنم مقطع شرائح طولي 1 كغ
فطر طازج 100 غرام
عصير بصل احمر 50 ملل
ماء الزعفران 50 ملل
زيت الذرة 50 ملل
ملح وبهار ابيض حسب الرغبة



نتورة اللبن بالنعناع «أنتل دوغ»

الطريقة

يوضع في وعاء على النار 1 ليتر ماء حتى يغلي، يضاف الرشت وتطهى لمدة 5 دقائق، يضاف الحمص والكراث في هذه الاثناء يخلط الروب مع الثوم المدقوق ويضاف الى الخليط ويقلب جيدا مع مراعاة التحريك باستمرار يوضع في مقلاة على النار زيت الذرة حتى يسخن جيدا يضاف النعناع اليابس ويقلب لمدة 15 ثانية ويضاف إلى الرشت الملح والبهار ويتركوا على نار هادئة.

المكونات

رشت أش 200 غرام
حمص حب مسلووق 200 غرام
كراث مقطع مكعبات 300 غرام
روب 400 غرام
نعناع يابس 5 غرامات
ثوم مدقوق 3 حبات
زيت ذرة 5 ملل
ملح وبهار حسب الرغبة



سلطة الريان

المكونات

خباز مفروم 250 غراما
طماطم مفروم 150 غراما
خس مفروم 250 غراما
بصل اخضر مفروم 50 غراما
نعنع مفروم 20 غراما
ربيان مسلووق 500 غرام
مايونيز 50 غراما
دبس رمان 50 غراما
ليمون عصير 50 ملل
زيت زيتون 50 ملل
ملح حسب الرغبة
ثوم مدقوق 1 فص
فلقل احمر حار ربع ملعقة

الطريقة

توضع الخضار المفرومة مع الريان في وعاء، يخلط المايونيز و دبس الرمان والليمون وزيت الزيتون مع الملح والثوم والفلقل ويضاف الى الخضار ويقدم.



نتولا زارد مهلبية بالزعفران

الطريقة

يوضع الماء مع الارز والزبدة في وعاء على النار ويبلخ لمدة ساعة على نار هادئة، يضاف السكر واللوز وماء الورد ويقلب، يضاف الزعفران ويغلي ويسكب في اواني التقديم.
يترك حتى يبرد يزين بالفستق الحلبي والقرقة.

المكونات

100 غرام ازر
1,5 ليتر ماء مغلي
50 ملل ماء ورد
50 غراما من الزبدة
1 غرام زعفران
100 غرام شرائح لوز
200 غرام سكر
للترزين فستق حلبي مطحون وقرقة ناعمة



حلیم باذنجان

المكونات

فاصوليا بيضاء مسلوقة
باذنجان مشوي ومقشر 600 غرام
لحم غنم مسلووق جيدا 300 غرام
بصل احمر مفروم 150 غراما
كشك ذائب 100 غرام
زيت ذرة 50 ملل
ملح وبهار ابيض

الطريقة

يوضع الزيت في وعاء على النار يضاف البصل المفروم ويقلب حتى يصبح لونه ذهبيا، يضاف الباذنجان واللحم المسلووق والفاصوليا وقليل من ماء اللحم يقلب جيدا لمدة نصف ساعة يضاف الملح والبهار حسب الرغبة. يوضع في وعاء التقديم ويزين بالكشك الذائب.