

أطباق رمضانية

الانباء معكم على مائدة الإفطار في رمضان. نقدم 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.



مجبوس اللحم الكويتي



● اضيفي الحمص المسلوق وملعقة صغيرة من الزيت والزبيب.

● نكهتي بالفلفل الأسود والقرقة المطحونة واللومي المطحون والقليل من الملح، حركي حوالي دقيقتين حتى تمتزج.

● اسكبي القليل من الماء وحركي ولقبي حتى يذبل.

● اسكبي القليل من الماء وحركي ولقبي حتى يذبل.

40 دقيقة او حتى تنضج قطع اللحم تماما.

● عندما ينضج اللحم، اخرجيه من الماء ثم صفي المرق من الشوائب الكبيرة، احتفظي بالمرق جانبا. ● في وعاء صغير، اخلطي ماء الورد والحبان المطحون والزعفران وملون الطعام البرتقالي.

● اضيفي الحمص المسلوق وملعقة صغيرة من الزيت والزبيب.

● نكهتي بالفلفل الأسود والقرقة المطحونة واللومي المطحون والقليل من الملح، حركي حوالي دقيقتين حتى تمتزج.

لومي مطحون ● ملح حسب الرغبة ● ربع كوب زبيب

طريقة العمل لتحضير اللحم

● ضعي قطع اللحم في وعاء واسكبي فوقها عصير الليمون الحامض ثم رشى عليها القليل من الملح ● في قدر ضعي اعواد القرقة وحبوب الحبان وكبش القرنفل وورق الغار.

● اسكبي الزيت فوق المنكهات وضعي البصل والفلفل الحار. ● اضيفي قطع اللحم وقلبيها قليلا حتى يبدأ لونها بالتغيير.

● نكهي بالفلفل الأسود والكزبرة المطحونة وبهارات اللحم. ● اسكبي كمية من الماء المغلي حتى يغطي المكونات. ● اتركي المزيج على النار لحوالي

حبهان مطحون ● ربع ملعقة صغيرة زعفران ● يوضع قطرات ملون طعام برتقالي

تحضير الأرز

● 3 اكواب ارز مغسول ومصفي ● 1 بصل مفروم فرما ناعما ● ملح بحسب الرغبة ● فلفل ابيض ربع ملعقة صغيرة

تحضير الحنثوة

● 2 بصل مفروم فرما ناعما متوسط الحجم ● 2 بصلة كبيرة + ملعقة صغيرة زيت نباتي ● كوب ونصف حمص مسلوق ● ملعقة صغيرة فلفل اسود ● نصف ملعقة صغيرة قرقة مطحونة ● ربع ملعقة صغيرة

● كيلو لحم مقطع السلي قطع كبيرة ● معصور 1 ليمون حامض ● رشة ملح ● عودان قرقة ● 5 حبوب حبهان ● ملعقة صغيرة كبش قرنفل ● 3 اوراق غار ● ملعقة كبيرة زيت نباتي ● بصلة مقطعة الى ارباع كبيرة الحجم ● ربع ملعقة صغيرة فلفل اسود مطحون ● ربع ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة ● رشة بهارات لحم ● 1 فلفل حار اخضر ● ملعقة كبيرة معجون طماطم ● ملعقة صغيرة ماء ورد ● نصف ملعقة صغيرة

تنورية الفطر

كوب كريمه طازجة

المقادير

حبة بصل مقطعة ● ملعقة ثوم مفروم ● 2 ملعقة كبيرة زبدة ● 200 غرام فطر ابيض مقطع شرائح ● 100 غرام فطر بورشيني مقطع شرائح ● 100 غرام فطر بورتييلو مقطع شرائح ● كوب ونصف الكوب من مرق الدجاج ● ملح وفلفل اسود حسب الرغبة

الطريقة

1- يشوح في قدر البصل والثوم في الزبدة. ● 2- يوضع كل أنواع الفطر ويشوح جيدا مع خليط البصل والثوم. ● 3- يتبل الخليط بالملح والفلفل الأسود. ● 4- تضاف مرق الدجاج ويترك الخليط على نار هادئة لمدة 20 دقيقة. ● 5- ترفع الشورية من على النار وتخلط في الخلاط الكهربائي ثم تعاد على النار مرة أخرى. ● 6- تضاف الكريمة وتترك على النار لمدة 5 دقائق.

سلطة الأفوكادو والجمبري

المعلبة فوق الخس في الصحن. ● 3 - قشري الأفوكادو وقطعي اللب الى شرائح رفيعة. ● 4- اسكبي عصير الليمون الحامض فوق الأفوكادو حتى لا يتحول لونه الى الاسود. ● 5 - لتحضير الصلصة، اخلطي كل المكونات جيدا في وعاء صغير. ● 6 - اسكبي الصلصة فوق السلطة وقدميها فوراً.

● ملعقة كبيرة خردل ربع كوب عصير ليمون حامض ● رشة أوريجانو مجفف ربع كوب زيت زيتون ● رشة فلفل ابيض ● رشة ملح

طريقة العمل

1 - ضعي الخس المقطع على كل مساحة صحن التقديم. ● 2 - ضعي شرائح الفطر، الجمبري المسلوق والذرة

● حبتا أفوكادو ● 16 حبة جمبري حجم وسط مسلوق ومقشر ● كوبان خس اسبرغ مقطع بالبند ● نصف كوب ذرة مسلوقة ● كوب فطر طازج ومقطع الى شرائح ● ملعقتان كبيرتان عصير ليمون حامض

مكونات الصلصة

3 ملاعق كبيرة مايونيز

محمرة

المعلقة من الملح.

طريقة التحضير

1- يوضع في الخلاط الكهربائي، الجوز، البقسماط، وزيت الزيتون، ويخلطوا معا. ● 2- يضاف الفلفل الأحمر الحار

1 - طحون خشن، أو ما يعادل 250 غراما من الجوز الكامل. ● 2 - كوب بقسماط أو كعك مطحون ● 3 - 5 ملاعق صغيرة من الفلفل الأحمر الحار مطحون، مذوب في ثلث كوب من الماء الدافئ. ● 4 - كوب ونصف الكوب من زيت الزيتون. ● 5- 8 ملاعق كبيرة من عصير الليمون الحامض. ● 6 - 2 ملعقة كبيرة دبس الرمان، اذا كان متوافرا. ● 7 - ملعقة صغيرة من الكومن. ● 8- ملعقة صغيرة ونصف

طريقة عمل فرنش ماكرون بحتنوتة التوت الأحمر مع نكهة الفيمتو



2 - نضيف نقطتين من ملون الطعام الأحمر ونخفق قليلا. ● 3- نضيف الملح والتارتار والسكر الابيض ونخفق حتى نتجانس المكونات ثم نرفع طبق العجينة لاستكمال الخليط يدويا. ● 4 - نضيف خليط دقيق اللوز والسكر البودرة بالتدريج ونقلب من اسفل لأعلى بواسطة اسباتولا حتى نحصل على القوام المطلوب. ● 5 - نضع العجينة في كيس الكريما ونسكبها على شكل دوائر بقطر 3 سنتيمتر متباعدة على ورقة زبدة في صينية الفرن. ● 6- نطرق الصينية برفق على سطح الكاونتر للتخلص من أي هواء في العجينة ثم نتركها في العجينة لضرب الزبدة لمدة 7 دقائق

● 2 - نضيف نقطتين من ملون الطعام الأحمر ونخفق قليلا. ● 3- نضيف الملح والتارتار والسكر الابيض ونخفق حتى نتجانس المكونات ثم نرفع طبق العجينة لاستكمال الخليط يدويا. ● 4 - نضيف خليط دقيق اللوز والسكر البودرة بالتدريج ونقلب من اسفل لأعلى بواسطة اسباتولا حتى نحصل على القوام المطلوب. ● 5 - نضع العجينة في كيس الكريما ونسكبها على شكل دوائر بقطر 3 سنتيمتر متباعدة على ورقة زبدة في صينية الفرن. ● 6- نطرق الصينية برفق على سطح الكاونتر للتخلص من أي هواء في العجينة ثم نتركها في العجينة لضرب الزبدة لمدة 7 دقائق

ثانيا: الحنثوة

100 غرام زبدة في درجة حرارة الغرفة ● كوب من سكر البودرة

الاحتياجات

لعجينة الماكرون: كيس كريما كبير مع بلبله مقاس نصف انش ● للحشوة: كيس كريما وسط مع بلبله مقاس ربع انش ● للفرن: 2 صينية عليها ورق زبدة ● أولا: لتحضير عجينة الماكرون ● 1 - في العجينة (مع قطعة الخفق) نخفق البيض جيدا حتى يصبح ذو قوام رغوي لا يسقط من طبق العجينة.

6- يجب جعل العجينة تترتاح لمدة 30 دقيقة قبل ادخالها للفرن. ● المقادير لـ ٢٤ قطعة

أولا: العجينة

كوب لوز مقشر ومطحون ناعما ومخول ● كوب سكر بودرة مخول ● ملعقة صغيرة تارتار أو (كريم اوف تارتار) ● نصف ملعقة صغيرة من الملح ● 3 ملاعق كبيرة من السكر الابيض ● 4 قطع من بياض البيض في درجة حرارة الغرفة ● 2 - 3 نقاط ملون طعام احمر نكهة فيمتو

1- يجب نخل اللوز المطحون والسكر والبودرة. ● 2 - البيض المستعمل يجب ان يكون في درجة حرارة الغرفة. ● 3 - الخلط اليدوي بعد ان نضيف خليط اللوز والسكر يجب ان يكون بمقدار معين لا زائد ولا ناقص (عند رفع العجينة بواسطة سباتولا الى أعلى تتزلق كتلة متصلة). ● 4 - صينية الخبز لا تدهن بأي مادة دهنية ولكن نفرشها بورقة زبدة. ● 5 - بعد وضع العجينة على الصينية فوق ورقة الزبدة نطرق الصينية برفق على سطح الكاونتر للتخلص من أي فقاعات هوائية في العجينة.

نسكب ما مقدار 1 ملعقة صغيرة من الحشوة ثم نغطي الحشوة بقطعة ماكرون ثانية ونضغط عليها قليلا حتى تتوزع الحشوة ثم توضع الحبات في طبق مغلي في الخلاصة لمدة ساعة قبل التقديم.

● ثم نصف السكر البودرة ونستأنف الضرب حتى يخلط السكر بالزبدة جيدا. ● 9 - نضيف التوت الأحمر المصفي الى الخليط ونعجن لمدة 3 دقائق ثم نضع الخليط في كيس الكريما. ● 10 - على كل حبة ماكرون

● ثم نصف السكر البودرة ونستأنف الضرب حتى يخلط السكر بالزبدة جيدا. ● 9 - نضيف التوت الأحمر المصفي الى الخليط ونعجن لمدة 3 دقائق ثم نضع الخليط في كيس الكريما. ● 10 - على كل حبة ماكرون