



رؤية

33

إعداد: لميس بلال

بطاطس محتنوة بالدجاج

طريقة التحضير

- 1 - توضع البطاطس في مقلاة للشواء ثم تترك في الفرن على حرارة 200 درجة مئوية لمدة 30 دقيقة أو حتى تنضج.
- 2 - تقطع كل حبة بطاطس وينزع منها بعض اللب حتى تصبح سماكة القشرة 2 سم.
- 3 - يوضع الزيت في مقلاة على النار حتى يحمى ويضاف الثوم والدجاج ويقرب جيدا يضاف الفلفل الأحمر وقليل من لب البطاطا والبقدونس.
- 4 - يضاف مرق الدجاج ويطهى المزيج لمدة 3 دقائق.
- 5 - تحشى البطاطس بحشوة الدجاج ويوزع مقدار من جبن التشيدر على وجهها ثم تخبز في الفرن على درجة حرارة 200 درجة مئوية حتى ينوب الجبن ويصبح لونها ذهبيا.

المقادير

- تكفي 5 أشخاص
- 6 حبات بطاطس وسط مغسولة وملفوفة بورق أليوم
- ملعقتان كبيرتان زيت نباتي
- 500 غرام دجاج مفروم
- ملح حسب الرغبة
- نصف ليتر مرقة دجاج
- فصا ثوم مدقوقان
- ملعقة صغيرة فلفل أسود
- حبة فلفل أحمر حلو مفرومة ناعما
- ربع حزمة بقوننس مقلية للترزين
- ملعقة كبيرة بقوننس طازج مفروم
- 200 غرام جبنة تشيدر مبشورة

منتجع هيلتون الكويت

أطباق رمضانية

«الأنباء» معكم على مائدة الإفطار في رمضان، لتقدم بأيدي أنسهر الشيفات في أعرق الفنادق الكويتية أنسهي الأطباق واللوجيات الرمضانية وتتلهم الأطباق الرئيسية والحلويات والسلطات. نتمنى لكم صياما مقبولا وإفطاراً لثيباً.

نشورية القرنبيط مع الكريمة الطازجة

المقادير

- تكفي 4 إلى 5 أشخاص
- كيلوغرام من القرنبيط
- مغسول ومقطع قطعاً صغيرة
- 50 غراماً كرات مفروم ناعماً
- 50 غراماً كرفس مفروم ناعماً
- 100 غرام بصل مفروم ناعماً
- 200 غرام بطاطا مقطعة مكعبات
- 75 غراماً من الزبدة
- 10 غرامات من الزعتر الناشف
- 250 غراماً كريمة طازجة
- فلفل أبيض حسب الرغبة
- ملح حسب الرغبة
- ليتران من الماء

الطريقة

- 1 - يوضع إناء على النار وتوضع الزبدة ثم يضاف البصل ويقلى.
- 2 - يضاف الكرفس والكرات مع استمرار في التقليب 4 دقائق.
- 3 - يوضع القرنبيط والبطاطا مع الاستمرار في التقليب 4 دقائق أخرى.
- 4 - يضاف الماء والزعتر الناشف ويترك المزيج على النار 40 دقيقة.
- 5 - يوضع الخليط في المضرب ويخلط جيدا، ثم يصفى الخليط ويوضع على النار، ثم تضاف الكريمة والملح والبهار ويقدم.

صينية دجاج بالثوم والليمون

المقادير

- كيلوغرام من الدجاج الطازج
- 3 حبات بطاطس متوسطة
- مقطعة حلقات ومقلية نصف نضوج
- ملح بحسب الرغبة
- 4 حبات أفوكادو مقشرة ومقطعة إلى مربعات
- ربع حزمة بقوننس طازج مقطع
- فلفل أسود حسب الرغبة
- حبة خس مفرومة
- عود ريحان طازج للترزين
- 500 غرام طماطم شيري مقطعة أنصاف
- 250 غراماً من جبنة الموزاريلا الصغيرة
- 50 غراماً من عصير الليمون
- 50 غراماً من حب الرمان
- 75 غراماً زيت زيتون
- 4 حبات أفوكادو مقشرة ومقطعة إلى مربعات
- ملح حسب الرغبة
- ربع حزمة بقوننس طازج مقطع
- فلفل أسود حسب الرغبة
- حبة خس مفرومة
- عود ريحان طازج للترزين

الطريقة

- 1 - يغسل الدجاج جيدا ويقطع إلى ارباع ويتبل بالكركم وزيت الزيتون ويترك 15 دقيقة حتى يكتسب النكهة.
- 2 - في قدر عميق، يحمى الزيت ويوضع ورق الغار وعيدان القرفة ثم يوضع الدجاج المتبل فيه.
- 3 - يقلب الدجاج من الجهتين إلى ان يأخذ اللون الذهبي.
- 4 - يسكب ماء حتى تغمر قطع الدجاج.
- 5 - تضاف البهارات والقرفة المطحونة والفلفل الحلو والبهارات المشكلة والريحان والفلفل الأسود والملح إلى الدجاج، ثم بعد الطهي لمدة تتراوح بين 30 دقيقة يرفع الدجاج من على النار ويصفى المرق من التوابل.
- 6 - توضع البطاطس المقلية في قعر (أسفل) الصينية.
- 7 - ترش البطاطس بقليل من الريحان المجفف.
- 8 - توضع قطع الدجاج بعد سلقها فوق قطع البطاطس.
- 9 - يضاف الثوم المهروس وعصير الليمون ومرق الدجاج.
- 10 - توضع الصينية في فرن محمى مسبقاً على حرارة متوسطة من 10 إلى 15 دقيقة حتى تتابع قطع الدجاج استواءها وتكتسب لونا ذهبيا.
- 11 - يزين وجه الطبق بالكزبرة الخضراء المفرومة والطماطم الصغيرة ثم يقدم.



سلطة الأفوكادو والموزاريلا

الطريقة

- 1 - في وعاء نضع الزيت والملح والفلفل الأسود وعصير الليمون ونخلطهم جيدا.
- 2 - وفي وعاء آخر نضع الطماطم والموزاريلا والخس، ثم نضيف التتبيلة ونقلب جيدا.
- 3 - نضب الخليط في طبق التقديم ما عدا الأفوكادو، ثم توزع شرائح الأفوكادو على الطبق وينثر البقدونس والرمان للترزين.

كنافة المانجو

المقادير

- تكفي 4 إلى 5 أشخاص
- 400 غرام من القشطة
- 250 غرام سمن نباتي
- 500 غرام كنافه
- كيلوغرام من السكر
- نصف ليتر من الماء
- ملعقة كبيرة عصير الليمون
- ملعقة زهر
- حبة فراولة للترزين

الطريقة

- 1 - تفرك الكنافه جيدا بالسمنة تم توضع في صنية دائرية وتوضع في الفرن حتى تصل الى اللون الذهبي وتزال السمنة وتوضع حتى تبرد.
- 2 - نقوم بتحضير الشربات في وعاء نضع الماء والسكر وعصير الليمون ونقوم بالتقليب حتى الغليان لمدة 15 دقيقة، ثم يضاف ماء الزهر وينزع من على النار
- 3 - نضع الكنافه في طبق ونسقيها بالشربات ثم نوزع القشطة على الكنافه.
- 4 - توزع شرائح المانجو على القشطة وتزين بالفستق الحلبي وتقدم.

صينية دجاج بالثوم والليمون

المقادير

- 4 حباتان من ورق الغار
- 3 عيدان من القرفة
- مكعب مرقة دجاج
- ملعقة واحدة من الكركم
- 3 حبات بطاطس متوسطة
- مقطعة حلقات ومقلية نصف نضوج
- ملح بحسب الرغبة
- 4 حبات أفوكادو مقشرة ومقطعة إلى مربعات
- ربع حزمة بقوننس طازج مقطع
- فلفل أسود حسب الرغبة
- حبة خس مفرومة
- عود ريحان طازج للترزين
- 500 غرام طماطم شيري مقطعة أنصاف
- 250 غراماً من جبنة الموزاريلا الصغيرة
- 50 غراماً من عصير الليمون
- 50 غراماً من حب الرمان
- 75 غراماً زيت زيتون
- 4 حبات أفوكادو مقشرة ومقطعة إلى مربعات
- ملح حسب الرغبة
- ربع حزمة بقوننس طازج مقطع
- فلفل أسود حسب الرغبة
- حبة خس مفرومة
- عود ريحان طازج للترزين

الطريقة

- 1 - يغسل الدجاج جيدا ويقطع إلى ارباع ويتبل بالكركم وزيت الزيتون ويترك 15 دقيقة حتى يكتسب النكهة.
- 2 - في قدر عميق، يحمى الزيت ويوضع ورق الغار وعيدان القرفة ثم يوضع الدجاج المتبل فيه.
- 3 - يقلب الدجاج من الجهتين إلى ان يأخذ اللون الذهبي.
- 4 - يسكب ماء حتى تغمر قطع الدجاج.
- 5 - تضاف البهارات والقرفة المطحونة والفلفل الحلو والبهارات المشكلة والريحان والفلفل الأسود والملح إلى الدجاج، ثم بعد الطهي لمدة تتراوح بين 30 دقيقة يرفع الدجاج من على النار ويصفى المرق من التوابل.
- 6 - توضع البطاطس المقلية في قعر (أسفل) الصينية.
- 7 - ترش البطاطس بقليل من الريحان المجفف.
- 8 - توضع قطع الدجاج بعد سلقها فوق قطع البطاطس.
- 9 - يضاف الثوم المهروس وعصير الليمون ومرق الدجاج.
- 10 - توضع الصينية في فرن محمى مسبقاً على حرارة متوسطة من 10 إلى 15 دقيقة حتى تتابع قطع الدجاج استواءها وتكتسب لونا ذهبيا.
- 11 - يزين وجه الطبق بالكزبرة الخضراء المفرومة والطماطم الصغيرة ثم يقدم.