



أطباق
رمضانية

- «الانباء»
- معكم
- على مائدة
- الإفطار
- في رمضان،
- لتقدم
- بايدي أنشهر
- التنظيفات في
- أعرق الفنادق
- الكويتية
- أنتهى
- الأطباق
- والوجبات
- الرمضانية
- وتتأمل
- الأطباق
- الرئيسية
- والتلوثات
- والحلويات
- والسلطات.
- نتمنى لكم
- صياماً
- مقبولاً
- وإفطاراً
- نلهيها.



برياني الدجاج

7 - يتم الطبخ تحت الغطاء لمدة ثلاثة أرباع الساعة. ثم يتم إزاحة المقلاة من على النار.
8 - يتم تسخين وعاء جديد عميق على لهب هادئ.
9 - توضع طبقة من الأرز في الجزء السفلي من الوعاء الجديد، ثم توضع فوقها طبقة من قطع الدجاج، يتم تكرار هذه الطبقات حتى يتم الانتهاء مع طبقة من الأرز على القمة.
10 - ترش بعض فروع الزعفران مع الحليب والسمن على القمة من الأرز.
11 - يتم تغطية المقلاة بغطاء مناسب ثم تطبخ على النار لمدة 60 دقيقة.
12 - يتم إزاحة وعاء الطهي من على النار بعد نضج الأرز وقطع الدجاج.
13 - بالشوكة، تتم إزاحة بعض الأرز ثم توضع المقبلات مثل البصل المقلي.
14 - تقدم الوجبة ساخنة مع أطباق جانبية أخرى من اختيارك.

الطريقة

1 - يتم تنظيف وغسل الدجاج، وتخلط جميع مقادير سائل النقع وتغمس فيها قطع الدجاج. ثم يستمر النقع لمدة 25 دقيقة.
2 - يتم تسخين وتحميص الزيت على النار في مقلاة على لهب معتدل. ثم يتم إضافة معجون الثوم والزنجبيل والبصل.
3 - يضاف البصل إلى المقلاة ويتم تقليبها لمدة 5 - 6 دقائق ثم يضاف مسحوق أو مدشوش الكاجو، ونصف كوب من هريس الطماطم.
4 - يتم إنضاج الخليط مع التقليب لمدة 2 - 3 دقائق.
5 - ثم يتم إضافة قطع الدجاج المنبل إلى المقلاة ثم تغطي المقلاة، وتترك على النار.
6 - يطهى الدجاج والمقلاة مغطاة على نار هادئة. يتم غسل الأرز تحت مياه جارية باردة، ثم يتم تركه جانباً حتى التخلص من المياه عندما تكون شفافة دون وجود لون الأبيض فيها.

المقادير

● 4 ملاعق ونصف الملعبة كبيرة من الخل
● كوب من زيت عباد الشمس
● 3 ملاعق كبيرة من مسحوق أو مدشوش الكاجو
● ملعقة كبيرة من السمن
● 800 غرام دجاج مقطع
● كوب من دقيق الذرة المجفف
● ملعقة صغيرة من معجون الثوم
● 4 حبات من الفلفل الحار الأخضر المقطع شرائح
● حبة من بصل الربيع المفروم
● 4 رشات من الملح
● نصف كوب من مهروس الطماطم الطبيعية
● كوبان ونصف الكوب من الأرز البسمتي
● ملعقة صغيرة من معجون (صلصة) الزنجبيل
● 4 حبات من البصل المفروم متوسط الحجم

سائل لنقع الدجاج

● ملعقة كبيرة من الكزبرة المفرومة
● ملعقة ونصف الملعبة صغيرة من مسحوق ماسالا
● ملعقة ونصف الملعبة صغيرة من الملح
● ملعقتان ونصف الملعبة صغيرة من مسحوق الفلفل الحار الأحمر - البهار
● نصف ملعقة صغيرة من الكركم



كعكة جبنة الكريمة (براونيز) البروكلي

(325 فهرنهايت واستخدم مقلاة غير لاصقة) ادھني قعر المقلاة بالزبدة أو رشه برذاذ الزيت النباتي. اخفقي جبنة الكريمة والسكر بخلاط كهربائي بسرعة منخفضة حتى يصبح المزيج ناعماً. أضيفي إليه بعد ذلك البيض والفانيليا واضربيه بالملعقة حتى يختلط تماماً ثم ضعيه جانباً بعد ذلك.
اصنعي خليط البراونيز طبقاً للتعليمات المكتوبة على الغلبة ثم صبي ثلاثة أرباعه في المقلاة. ضعي الخليط ثم أضيفي رقائق الشوكولاتة. اخبزي البراونيز لمدة 33 إلى 37 دقيقة إلى أن يصبح بالإمكان إدخال عود الأسنان بمقدار بوصة واحدة فيه للتأكد من نضوجه. اتركيه ليبرد بعد ذلك تماماً لحوالي ساعة ونصف الساعة وبعد تقطيعه غطيه وضعيه في الخلاجة.

مقادير الحنثولة

● 4 قطع من جبنة الكريمة الطرية
● ثلث فنجان من السكر
● بيضة واحدة
● نصف ملعقة صغيرة من الفانيليا

براونيز

● علبه (6,25 أوقيات) من مزيج براونيز الأصلي، ماء، زيت نباتي وبيوض.
● ثلاثة أرباع فنجان من رقائق الشوكولاتة شبيهة الحلوة.

الطريقة

ارفعي درجة حرارة الفرن حتى



سلاطة الخيار

المقادير

● ثمرتان من الخيار
● كوب زبادي منزوع الدسم
● ربع كوب يقدونس المقطع إلى أجزاء صغيرة
● ملعقة صغيرة كمون
● نصف ملعقة صغيرة ملح
● كوب كريمة
● ربع كوب شبت

الطريقة

1 - يتم تقشير الخيار وتقطيعه إلى أجزاء صغيرة.
2 - يتم خلط جميع المقادير السابقة مع بعضها ثم يتم خفقها داخل خلاط كهربائي حتى تمام امتزاجها جميعاً.
3 - تُصب صلصة الخيار في إناء ويغطى هذا الإناء ويوضع في الثلاجة لمدة ساعتين قبل التقديم.
4 - تقطع حبتان من الخيار إلى أنصاف بالطول حتى تكون شكل القارب ويحفر القلب وترص داخله محتويات صلصة الخيار لتملأ التجويف وتزين بحبات الطماطم والمرديلا.



نتوربة كريمة البروكلي

المقادير

● 8 أكواب من قطع البروكلي (حوالي ربع كيلوغرام).
● 2 كوب من مرق الدجاج مع قليل من الملح.
● كوب مع 4 ملاعق شاي من الكريمة المخفوقة.
● 3 ملاعق شاي من الزبدة غير المملحة.
● مسحوق فلفل أبيض.

الطريقة

1- اطبخي البروكلي لحوالي 5 دقائق في إناء كبير من الماء الغالي المملح حتى يصبح طرياً مع المحافظة لتخفيف تركيزها.