



كعك الشوكولاتة بالتمر وعصير التوت



من جميع المقادير. ثم توضع جانبا لتبرد. ● يتم تجميع صفار البيض والسكر والقرفة ومستخلص اللوز في وعاء الخلاط أو في وعاء متوسط الحجم ويتم خلط هذه المقادير حتى تتماسك معا لمدة 2-3 دقائق. ● عندما يبرد خليط الشوكولاتة، يصب عليه خليط صفار البيض، ثم يتم التقليب حتى يتماسك الخليط تماما، ثم يضاف إليه اللوز. ● داخل وعاء منفصل، باستخدام الخفخف اليدوي أو داخل خلاط كهربائي، يتم خفق بيض البيض حتى تخلط بشكل تام. ● يصب الخليط كله في وعاء خاص بالفرن ويخبز لمدة 40-45 دقيقة حتى الدرجة التي عندها تضع السكين بالداخل، فخرج دون أن تلتصق به أي سائل من باطن الكيك.

المقادير

- 10 أونصات من التمر المفروم.
- كوب ونصف زبدة غير مملحة.
- 12 أونصة من الشوكولاته الداكنة.
- 2 ملعقة من شراب عصير القيقب.
- 5 حبات من البيض، مفصولة.
- نصف كوب من سكر جوز الهند.
- ثلاثة أرباع كوب من اللوز.
- نصف ملعقة صغيرة من مستخلص (ديس) اللوز.
- نصف ملعقة صغيرة من القرقة.
- مقادير عصير التوت.
- كوبان من التوت الطازج أو المجمد.
- 2 ملعقة من عصير شراب التوت القيقب.

الطريقة

● خلال وجود الكعك داخل الفرن، يتم خلط التوت مع عصير شراب القيقب داخل وعاء صغيرة، ويتم الطهي على نار خفيفة لمدة 8-12 دقيقة، حتى يأخذ شكل الصوص. ثم يوضع جانبا ليبرد قليلا. ● يتم ترك الكعكة لتبرد لمدة 10 دقائق على الأقل، قبل إخراجها من المقلاة. ثم تقدم ساخنة ويسكب فوقها صوص التوت، على كل شريحة.



أطباق رمضانية

- «الأنبياء» معكم على مائدة الإفطار، في رمضان، لتقدم بأيدي أنلتهر التلثيمات في أعرق الفنادق الكويتية أنلتهي الأطباق والوجبات الرمضانية وتتلهم الأطباق الرئيسية والتلثورات والحلويات والسلطات، نتمنى لكم صياما مقبولا وإفطارا نلتهيا.



التلثيف، وسام قصد الله



تلثورية الكراث والبطاطا

المقادير

- 4 حبات كرات كبيرة.
- بصلة متوسطة الحجم مفرومة إلى قطع صغيرة.
- 2 من قطع البطاطا المتوسطة الحجم مقشرة ومقطعة على شكل شرائح.
- 50 غرام زبدة.
- مرق خضراوات 850 مليلتر، مرق خضراوات.
- 275 مليلتر حليب.
- ملح وفلفل أسود مطحون حديثا.
- ملعقتان كبيرتان من الكريمة.
- 2/11 ملاعق من البقدونس أو الثوم المقطع الطازج.

الطريقة

- ابدأ بتقليم الكراث والتخلص من الطبقة الخارجية الصلبة.
- أقسمهم طوليا إلى أنصاف ثم قطعهم إلى شرائح ناعمة واغسلهم بشكل كامل ثلاث مرات. ويعد تصفيفهم من الماء،

ذوب الزبدة بلطف في مقلاة كبيرة ثم أضف إليها الكراث والبصل والبطاطا وتقليبهم بملعقة خشبية بحيث تغلفهم طبقة من الزبدة. أضف بعد ذلك الملح والفلفل ثم غطي المقلاة ودع الخضراوات تنضج على نار هادئة لحوالي 15 دقيقة. ● أضف بعد ذلك المرق والحليب حتى تنغمز محتويات المقلاة ثم غطها واسمح للشوربة بأن تنضج على مهل لعشرين دقيقة أخرى أو حتى تصبح الخضراوات طرية. لو زادت درجة الحرارة يمكن أن يغلي الحليب عندئذ وينسكب إلى خارج المقلاة. ● الآن يمكنك سكب كل المحتويات في خلاط وتركه ليبرد قليلا أولا قبل خفقه ليتحول إلى حساء مركز «بيوريه».

- أخيرا أعد الشوربة إلى المقلاة وسخنها مجددا بلطف ثم تذوقها لتتحقق من طعم توابلها.
- وأضف شيئا من الكريمة وقدمها بعد نثر القليل من البقدونس أو الثوم الناعم فوقها.

مريين كويتي



المقادير

- ملعقة كبيرة من زيت نباتي
- بصلة كبيرة مفرومة
- فصان من الثوم
- ملعقة صغيرة من كزبرة جافة
- ملعقة صغيرة من زنجبيل طازج مفروم
- 500 غرام روبيان (حجم وسط)
- مسلوقة ومغش
- ربع ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 3 حبات طماطم مقطعة إلى مكعبات
- كوب ماء
- 2 كوب أرز بستمي

لتحضير طبقة الروبيان العليا

- ربع كوب زيت نباتي
- بصلتان مقطعتان إلى شرائح
- نصف ملعقة صغيرة هيل مطحون
- نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ملعقة صغيرة كاري
- ملعقة صغيرة كركم
- ربع ملعقة صغيرة كبش قرنفل
- باقة كزبرة مفرومة
- فص ثوم
- ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة
- ملعقة كبيرة فلفل أسود
- 200 غرام روبيان (حجم وسط) مقشر

الطريقة

- 1- حمي الزيت على نار متوسطة وأضيفي البصل وقلبيه حتى يصبح لونه ذهبيا.
- 2- اهرسي الثوم مع الزنجبيل والكزبرة ثم أضيفي المزيج على القدر، ونكهي بالفلفل الأسود، ثم أضيفي الروبيان.
- 3- أضيفي الطماطم وأطهي المزيج لمدة 10 دقائق على نار متوسطة.
- 4- عندما يغلي المزيج، أضيفي الأرز وقلبيهم، وأضيفي الماء.
- 5- خففي النار واتركي المزيج

لتحضير الطبقة العليا:

- 7- حمي الزيت وقلبي فيه البصل حتى يصبح لونه ذهبيا.
- 8- اهرسي الثوم مع الكزبرة والفلفل الأسود.
- 9- أضيفي التوابل على القدر، الكزبرة المفرومة ومزيج الثوم المهروس.
- 10- أضيفي الروبيان وقلبيه حتى ينضج، أي لنحو 10 دقائق.
- 11- ضعي الأرز.

سمك السلمون المدخن مع تنبت الأعتاب والكريمة والليمون

المقادير

- 600 غرام من شرائح السلمون المدخن.
- 600 غرام من جبنة الكريمة الطرية.
- 1/4 فنجان من الكريمة النقية.
- ملعقة كبيرة من قشر الليمون المبشور ناعما.
- ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون.
- 1/3 فنجان من شبت الأعشاب المقطعة إلى أجزاء ناعمة.
- ملعقتان كبيرتان من نبات الكبير، باقة من العقلة المشتية.
- خبز مقرمش وزيت زيتون بكر إكسترا.

الطريقة

- قلعي حواف شرائح السلمون. ضعي جبنة الكريمة والكريمة وقشر الليمون

وعصير الليمون وشبت الأعشاب والكبير في صانعة الطعام. أضيفي الفلفل والخلطي هذه المكونات معا. ● غطي سطح أنية الطعام بغلاف بلاستيكي. ● رتبي عليه بعد ذلك طبقة من السلمون المدخن ثم وباستعمال ملعقة مسطحة غطي السلمون بطبقة رقيقة بما مقداره 1/3 فنجان من مزيج جبنة الكريمة. ● كرري عمل طبقة السلمون هذه وفوقها طبقة جبنة الكريمة إلى أن تنتهي بعمل طبقة السلمون في الأعلى. غطي السلمون بغلاف بلاستيكي ثم اضغطي عليه بلطف قبل أن تضعيه في الخلاجة بعد ذلك. ● قبل تقديمه أخرجه من الخلاجة. أزيلى عنه الغلاف البلاستيكي، واتركي عليه رذاذ الزيت مع تزيينه بأغصان البقلة والخبز المقرمش.