



## قلاقل

### الصلصة

- 30 غرام طحينة
- 20 غرام خل
- 15 غرام مخللات
- 3 غرامات مسحوق البابريكا

### الطريقة

1- اذق البازلا في الماء ليلة واحدة ثم تطحن في الخلاط مع البصل الأبيض، الثوم، المقدونس، الكزبرة، الكمون، ومسحوق الكزبرة حتى تصبح خليطا، ثم تترك في البراد لمدة ساعة أو ساعتين.  
2- قبل القلي، نقوم بإضافة كربونات الصودا.

### المقادير

- 150 غراما بازلا
- 30 غرام كزبرة
- 30 غرام بقونوس
- 5 غرامات كمون
- 5 غرامات مسحوق الكزبرة
- 15 غرام ثوم
- 20 غرام بصل أبيض
- 2 غرام كربونات الصودا
- 2 غرام ملح

### للتزين

- 20 غرام ورق عنب
- 20 غرام فلفل أحمر
- 10 غرام فلفل أصفر



JW MARRIOTT.  
KUWAIT CITY

## أطباق رمضانية

### «الانباء» معكم

### على مائدة الإفطار

### في رمضان،

### لتقدم بأيدي

### أنشهر التثيقات

### في أعرق الفنادق

### الكويتية الألهى

### الأطباق والوجبات

### الرمضانية وتتلهم

### الأطباق الرئيسية

### واللتوربات

### والحلويات

### والسلطات،

### لتمنى لكم صياما

### مقبولا وإفطارا

### تنهيا.



## تنتورية الخضار

### المقادير

- 30 غرام يقطين
- 30 غرام جزر
- 30 غرام القرع الأصفر
- 30 غرام القرع الأخضر
- 30 غرام كرفس
- 1 غرام ملح
- 1 غرام فلفل أبيض
- 15 غرام كراث
- 1 غرام بقونوس مجفف
- 1 غرام مسحوق البابريكا
- 1 غرام ليمون ملح

### الطريقة

1- تقطع جميع الخضار إلى مكعبات صغيرة.  
2- يحضر مرق الخضار بواسطة الكرفس، الجزر، البصل والكراث مع إضافة الماء، يترك الخليط ليغلي لمدة 20 دقيقة ثم يصفى لاستخدام المرق فقط.

- 30 غرام بصل أحمر
- 3 مل زيت زيتون



## تنتورية المانجو

### المقادير

- 20 مل ساجو
- 50 غرام مانجو بوريه
- 20 غرام بذور الرمان
- سلة براندي
- 10 غرامات زبدة
- 10 غرامات سكر
- 10 غرامات غلوكوز
- 10 غرامات دقيق

### الطريقة

1- نقوم بغلي المانجو بوريه وتترك جانبا لتبرد ثم تضاف إليها باقي العناصر.  
2- تطبخ البراندي ثم نلقها على شكل سلة.  
3- في طبق التقديم نضع جميع المكونات.

### كريمة التمر الهندي

- 20 غرام شراب التمر الهندي
- 50 غرام كريمة مخفوقة
- 40 غرام تمر

### المقادير

- 10 غرامات بصل أسمر
- 10 غرامات كراث
- 50 غرام ثوم
- 10 غرامات طماطم
- 10 غرامات بطاطا حلوة
- 5 غرامات زبدة
- 5 غرامات معجون الطماطم
- 4 غرامات ملح
- 1 غرام فلفل أسود
- 600 غرام عرقوب خروف
- 80 غرام كسكسي
- 20 غرام بقونوس
- 15 غرام زغتر

### الطريقة

1- يقطع الكرفس، الجزر، الكراث والبصل إلى قطع صغيرة. ثم ينقع اللحم مع الملح والفلفل ثم يطبخ حتى يصير لونه أحمر ونضيف إليه الخضار المقطعة والزبدة ويترك فوق النار لمدة 90 دقيقة.  
2- يطبخ الكسكسي بماء دافئ مع الملح والزبدة والبقونوس المقطع.  
3- نقوم بشواء البطاطا الحلوة والجزر مع الملح والفلفل وزيت الزيتون.  
4- في إناء التقديم، نضع الكسكسي ثم اللحم والخضار فوقه.

# بالمحرمات



## سلطة الجرجير مع الطماطم والصنوبر

### المقادير

- 20 غرام جرجير
- 2 غرام فلفل أسود
- 10 مل زيت زيتون
- 15 غرام طماطم كرزية صفراء
- 15 غرام طماطم كرزية حمراء
- 5 غرامات صنوبر
- 10 غرامات بصل أبيض
- 5 غرامات فجل

### الطريقة

1- نقوم بخلط الجرجير، الطماطم الكرزية الصفراء والحمراء والبصل الأبيض مع دبس الرمان.  
2- يوضع الخليط في طبق التقديم مع الفجل الأحمر والصنوبر.

