



إعداد: لميس بلال

المقادير

- 180 غرام لحم الضأن المفروم.
- 30 غرام بقودونس.
- 2 غرام فلفل أسود.
- 2 غرام فلفل أبيض.
- 25 غرام صنوبر.
- 25 غرام بصل أحمر.
- 120 غرام طماطم.
- 5 غرامات كزبرة.
- 5 غرامات ثوم.
- 2 غرام ملح.
- 10 مل زيت زيتون.

الطريقة

1- يخلط اللحم المفروم مع الفلفل الأبيض، الفلفل الأسود والبقودونس المفروم ثم تصنع كويرات صغيرة وتطبخ في الفرن لمدة 5 دقائق.
2- تحضر الصلصة باستخدام الطماطم المقطعة إلى مكعبات صغيرة، ثم تضاف البصل والثوم وتضاف إليها بعض الكزبرة للنكهة، ثم تضاف كرات اللحم إلى الصلصة.



طاوود باتنت



**أطباق
رمضانية**

- «الأنبا» معكم على مائدة الإفطار في رمضان، لتقدم بايدي أنشهر الشيفات في أعرق الفنادق الكويتية
- أنتهى الأطباق والوجبات الرمضانية وتتضمن الأطباق الرئيسية واللتورتات والحلويات والسلطات.
- نتمنى لكم صيماً مقبولاً وإفطاراً نهائياً.



**مهلبية
مع حلويات شرقية**

- المقادير**
- 50 غرام مهلبية.
 - 50 غرام حليب.
 - 20 غرام كريمة.
 - 10 غرامات دقيق الذرة.
 - 15 غرام سكر.
 - 10 مل ماء الورد.
 - 25 غرام بسكويت اللوتس مطحون.
 - 30 غرام بقلوا.
 - 30 غرام فستق.
 - 5 غرامات شوكولا على شكل سيجار.

الطريقة

1- يغلى الحليب والكريمة والسكر ثم تضيف دقيق الذرة لكثافة أكبر.
2- نقوم بإضافة ماء الورد للخليط وحينما يبرد نزيهه بمسحوق الفستق.
3- نضع الخليط في كأس التقديم مع وضع طبقات من بسكويت اللوتس والعجين.
4- نضع المهلبية في طبق التقديم ثم نضيف إليها البقلوا ونزيهها بالشوكولا.

**تننورية الطماطم
مع الكزبرة**

- تم تقشر وتقطع إلى قطع صغيرة.
2- يقطع الكرفس، البصل والكراث إلى مكعبات صغيرة ثم يقلى في زيت الزيتون مع القليل من الكمون.
3- ثم تضيف الطماطم المقطعة، وقطع الطماطم المقشرة وعصير الطماطم ومرق الخضار.
4- في الأخير تضيف الكريمة.
5- تقدم الحساء مع خبز الثوم.

- المقادير**
- 3 غرامات.
 - 1 غرام فلفل حب.
 - 2 غرام سكر.
 - 20 غرام طماطم مقشرة.
 - 20 مل عصير طماطم.
 - 25 غرام خبز فرنسي.
 - 5 غرامات زبدة.
- الطريقة**
- 1- تنقع الطماطم في الماء الساخن



**سلطة
السبانخ
والجرجير**

- المقادير**
- 100 غرام سبانخ صغيرة.
 - 30 غرام زبدة الجوز.
 - 50 غرام فرغ.
 - 20 غرام بذور زهرة دوار الشمس.
 - 20 غرام بذور الرمان.
 - 30 غرام خردل.
 - 20 غراما عسل.
 - 15 مل زيت زيتون.
 - 2 غرام ملح.
 - 2 غرام فلفل أبيض.
 - 50 غرام لحم عجل مقعد.
 - 10 غرامات جبنة البارميزان.
 - 2 غرام بقودونس إفرنجي.

الطريقة

1- نقوم بغسل السبانخ.
2- نقوم بشواء السكواش مع زيت الزيتون والملح والفلفل.
3- نقوم بشواء اللحم المقدد وتقطيعه.
4- نقوم بخلط جميع المكونات مع صلصة الخردل والعسل.
5- نضع جميع المكونات في إناء كبير، ثم تضيف بذور الرمان وبذور زهرة دوار الشمس.
6- أخيراً تضيف جبنة البارميزان المبشور.



**جبنة الفيتا
ملفوفة
بقرع أخضر
مع صنوبر**

المقادير

- 40 غرام جبنة الفيتا.
- 10 غرامات فلفل أحمر.
- 10 غرامات فلفل أصفر.
- 15 غرام صنوبر.
- 5 مل زيت زيتون.
- 1 غرام ملح.
- 1 غرام فلفل أبيض.

الطريقة

1- نقوم بتقطيع القرع الأخضر وينقع مع الملح والفلفل وزيت الزيتون.
2- نقوم بلف القرع الأخضر مع جبنة الفيتا.
3- نقوم بتحميم الصنوبر وزيت الزيتون.
4- نقوم بالتزيين بواسطة أوراق الريحان.

