



## كنافة الجمبري

### المقادير

- 150 غرام جمبري
- 30 غرام كنافة
- 60 غرام بيض
- 60 مل زيت نوار الشمس
- 20 غرام مايونيز
- 15 غرام بصل أبيض
- 15 غرام الكبر
- 5 غرام بقدرونس
- 5 غرام فلفل أصفر
- 5 غرام فلفل أحمر
- 5 غرام فلفل أخضر
- 30 غرام ليمون
- 2 غرام فلفل حار
- 10 غرام كزبرة
- 5 مل زيت زيتون
- 2 غرام ملح
- 2 غرام فلفل أبيض
- 10 غرام فلفل أحمر تايلندي
- 80 غرام مانجو

### الطريقة

- 1- ينقع الجمبري مع الملح، الفلفل، بيض مخلوط ثم نقوم بلفه في عجينة الكنافة وقلبه.
- 2- نخلط صلصة الترتار مع البصل، الكزبرة والكبر.
- 3- لتحضير الصلصة، نقوم بتقطيع جميع الخضار إلى قطع صغيرة ثم يضاف إليها الليمون.



JW MARRIOTT.  
KUWAIT CITY

## أطباق رمضانية

«الانباء» معكم  
على مائدة الإفطار  
في رمضان.  
لتقدم بأيدي  
أنسهر التثيمات  
في أعرق الفنادق  
الكويتية أنسهر  
الأطباق والوجبات  
الرمضانية وتتلهم  
الأطباق الرئيسية  
واللتوربات  
والحلويات  
والسلطات.  
نتمنى لكم صياما  
مقبولا وإفطارا  
ننهيا.

وعصير الليمون وزيت  
الزيتون.  
2- يقلى السمك لمدة دقيقتين،  
ثم يوضع في الفرن لمدة 4  
دقائق.  
3- ثم تضاف إليه القرقة،  
والثوم، والزعتر وزيت  
الزيتون ويوضع في الفرن  
لمدة 5 دقائق.

- 15 مل عصير الليمون
- 5 غرام بصل
- 1 غرام فلفل أبيض
- 1 غرام ملح
- 2 غرام زعتر
- 2 غرام خليط تولبل الفلفل
- 20 غرام مخمر الطماطم

### الطريقة

- 1- ينقع السمك مع الفلفل  
الأبيض، وليمون مملح،

### المقادير

- 225 غرام سمك سيباس
- 10 غرام ليمون مملح
- 3 غرام بقدرونس محقق
- 1 غرام ليمون
- 15 مل زيت زيتون
- 60 غرام قرقة
- 15 غرام ثوم

### صلصة كريمة الليمون

- 40 مل كريمة طازجة

## سمك سيباس مع صلصة الزبدة والليمون



## مهلبية مع قننطة قمر الدين



- 10 غرام بودرة الحليب
- 5 غرام بيض
- 1 غرام خميرة
- 20 غرام معجون التمر

### الطريقة

- 1- تحضر العجين وتترك جانبا لفترة  
ثم تقطع إلى دوائر.
- 2- تحشى قطع العجين بمعجون التمر  
ثم تلف على شكل أطرف وتلقى في  
الزيت.
- 3- نقوم بغلي الحليب، الكريمة والسكر  
ثم نضيف دقيق الذرة حتى يصبح  
الخليط أكثر كثافة.
- 4- أخيرا نضيف ماء الورد، عند ما  
يبرد الخليط نزين بالفستق.
- 5- نضع القليل من كريمة القشطة في  
شرائح قمر الدين ثم تبرم بشكل دائري.

### المقادير

- 20 غرام دقيق الذرة
- 10 غرام سكر
- 15 غرام ماء ورد
- 10 غرام فستق مطحون
- 20 غرام ورق قمر الدين
- 50 غرام كريمة القشطة

### القطر

- 50 غرام سكر
- 50 غرام ماء
- 15 غرام ماء ورد

### حلوى التمر

- 20 غرام دقيق
- 20 غرام زبدة
- 20 غرام سكر

## نتوربة العدس

الكرفس، الجزر والبصل،  
ثم نضيف الكركم  
والكمون، ثم العدس  
ومرق الخضار ويترك  
الخليط لطبخ.  
3- نقوم بطحن الخليط  
وتصفيته.  
3- يقدم في صحن أبيض  
مع قطع الخبز وقطع  
الليمون.

### المقادير

- 5 غرام جزر
- 50 غرام عدس أحمر
- 1 غرام كمون
- 1 غرام كركم
- 1 غرام فلفل
- 5 غرام مرقة خضار
- 5 غرام كرفس
- 10 غرام بطاطا
- 5 غرام كراث
- 15 مل زيت ذرة
- 45 غرام ليمون
- 20 غرام خبز أبيض
- قطع صغيرة
- 2 مل زيت زيتون
- 10 غرام خبز أبيض
- 5 غرام زبدة

### الطريقة

- 1- ينقع العدس في الماء  
لمدة 5 ساعات.
- 2- نقوم بقلي الكراث،



## تبولة مع الكينوا

### المقادير

- 60 غرام شمندر مخبوز بملح البحر
- 150 غرام كينوا
- 30 غرام جزر
- 30 غرام يقطين
- 30 غرام فلفل
- 30 غرام باننجان
- 30 غرام خيار
- 60 غرام بقدرونس مفروم
- 5 غرام زنجبيل مفروم
- 5 غرام أوراق كزبرة
- 60 مل زيادي
- 2 غرام فلفل أسود
- 10 مل زيت زيتون
- خبز البيت - قطعة واحدة

### الطريقة

- 1- يخبز الشمندر مع ملح البحر ثم يقطع.
- 2- تغسل الكينوا جيدا، ثم تطبخ على نار هادئة لمدة  
12 دقيقة.
- 3- في إناء، ينقع الكينوا مع زيت الزيتون، عصير الليمون،  
ثم نضيف الخيار، الجزر، اليقطين، الشمندر والزنجبيل.
- 4- يضاف الزيادي وقطع الخبز العربي المقلي.

