



سبرنغ رول الخضار

2 - اضيفي الزنجبيل والاندومي وتوابلها وقلبي لمدة دقيقة.
3 - اضيفي صلصة الصويا وكوب من الماء وطبي المقلاة واتركها على النار حتى تمتص معكرونة الاندومي الماء.
4 - بعد أن تبرد الحشوة افردي كل ورقة من السبرنغ رول امامك بالشكل الموضح بالصورة ثم ضعي في منتصفها حوالي معلقة كبيرة من الحشوة، اثني الأطراف حول الحشوة (اليمين والشمال) ثم ابرمي الورقة من أعلى إلى أسفل حول الحشوة مع ملاحظة غلق الورقة باستخدام عجينة الطحين والماء.
5 - احتفظي بالسبرنغ رول في الثلاجة لمدة ساعتين على الأقل ثم اقليهم في الزيت الساخن حتى يصبح لونهم ذهبي، ارفعي السبرنغ رول على مناشف ورقية لامتصاص الزيت
6 - قدمي سبرنغ رول الخضار مع صلصة الصويا.

المقادير

- كوب ملفوف مقطع شرائح رفيعة
- كوب جزر مبشور
- معلقة كبيرة زيت
- قطعة زنجبيل طازج مبشور
- 2 باكيت نودلز الشعيرية بطعم الخضار (اندومي)
- كوب ماء
- 2 معلقة كبيرة صلصة الصويا
- باكيت سبرنج رول الصيني (لثائف الربع)
- معلقة كبيرة طحين مذابة في 2 معلقة كبيرة ماء (لغلق الأطراف)

الطريقة

1- سخني الزيت في مقلاة غير لاصقة على درجة حرارة متوسطة ثم ضعي الملفوف والجزر وقلبي حتى ينجل (حوالي 5 دقائق).

COURTYARD
Marriott
KUWAIT CITY

أطباق رمضانية

- «الأنباء» معكم
- على مائدة الإفطار
- في رمضان، لتقدم بأيدي أنسهر الشيفات
- في أعرق الفنادق الكويتية
- أنسهر الأبطال والوجبات الرمضانية
- وتتضمن الأبطال الرئيسية
- واللتورتات والحلويات والسلطات.
- نتمنى لكم صياماً مقبولاً وإفطاراً لثانياً.



تثورية العدس بالثوم

2 - تضاف إليه البطاطا والسلق.
3 - يقلى البصل، والثوم، والكزبرة في مقلي، وتوضع فوق الشورية، ثم يضاف إليها الملح والفلفل.
4 - تتحرك على النار حتى تغلي، ثم تخفض الحرارة، وتبقى على النار حتى تنضج المكونات جميعها.
5 - تطفا النار، ويضاف إلى الشورية، عصير الليمون، ويذاق طعمها، ليعدل إن أراد ذلك.
6 - تقدم للأكل ساخنة.

الحجم، ومقطعات إلى مكعبات صغيرة.
● ربع كوب من زيت زيتون
● 2 عصير ليمونتين
● معلقة صغيرة بهار حلو
● ملح، وفلفل أسود

الطريقة

1- يطبخ العدس في مرق الدجاج، في قدر، حتى يلين ولكن لا ينضج

المقادير

- 1 كوب واحد من العدس الصحيح
- 5 أكواب من مرق الدجاج
- كوب واحد من البصل المفروم فرماً ناعماً
- نصف كوب من الكزبرة المفرومة
- كوبان من السلق
- 10 فصوص من الثوم، المشرح تشريحاً ناعماً
- 3 حبات من البطاطا، متوسطة

الرقائق مع الحشوة على شكل خطوط متوازية للحصول على قطع بشكل المعين (ماسي).
6 - تخبز في الفرن على حرارة 185 درجة مئوية لمدة تتراوح بين 25 و30 دقيقة أو حتى يصبح لونها ذهبياً.
7 - يسكب القطر البارد فوق قطع البقلاوة فور إخراج الصينية من الفرن.

لتحضير البقلاوة

- 1- تدهن صينية 40 سم × 30 سم بالزبدة، وتوضع رقاقة واحدة عليها، ثم تدهن بدورها بالزبدة. تكرر هذه الخطوة مع 5 رقائق إضافية.
- 2- توزع الحشوة بتأن فوق الرقائق.
- 3- توضع رقاقة فوق الحشوة، وتدهن بالزبدة ثم يرش على وجهها القليل من مزيج اللوز.
- 4- توضع رقاقة أخرى فوق اللوز. ترش بدورها بقليل من مزيج اللوز وتكرر هذه الخطوة مع الرقائق المتبقية.
- 5- يدهن الوجه بالزبدة المذوبة، ثم تقصص

- معلقة طعام من ماء الزهر
- 2 معلقة طعام من ماء الورد
- علبه أو 397 غ من حليب نستله المكثف المحلى
- 3 شرائح من خبز التوست الأبيض المنزوع منه القشر

الطريقة

لتحضير القطر
- يذوب السكر مع الماء في مقلاة كبيرة ويغلى المزيج ثم يترك على نار هادئة. يضاف عصير الليمون الحامض ويترك المزيج حتى يبرد.

لتحضير الحشوة
- تمزج كل مكونات الحشوة في خلط كهربائي حتى الحصول على مزيج متجانس. يترك المزيج جانباً.

المقادير

- لتحضير القطر
- 2 أكواب أو 400 غ من السكر
- كوب أو 250 مل من الماء
- معلقة طعام من عصير الحامض

لتحضير البقلاوة

- 15 رقاقة من عجينة الفيلو. مذوبة في حال كانت مجمدة
- ¼ كوب أو 150 غ من الزبدة غير المملحة. المذوبة
- ¼ كوب أو 50 غ من السكر الناعم
- كوب أو 100 غ من اللوز المحطون. المزوج مع السكر الناعم

لتحضير الحشوة

- 2½ أكواب أو 375 غ من الفستق

بقلاوة بارميسانو



التليف لئارميندا



لازانيا بالدجاج والقطر

من الدشاميل تليها طبقة من اللازانيا، يضاف نصف الكمية المتبقية من مزيج الدجاج بصلصة البولونيز ثم توضع مجدداً طبقة من اللازانيا، تضاف الكمية المتبقية من مزيج الدجاج بصلصة البولونيز عليها طبقة من اللازانيا. أخيراً، يوضع على الوجه طبقة من صلصة البشاميل، وترش جبنة الموتزاريلا على الوجه.
5 - يخبز الطبق في فرن محمي على حرارة 180 درجة مئوية لمدة تتراوح بين 25 و30 دقيقة أو حتى يكتسب الوجه لونا ذهبياً.

لمدة 5 دقائق أو حتى ينضج، تضاف شرائح الفطر وتقلي لمدة دقيقتين، يضاف مغلف أسرار خلطة المعكرونة بولونيز ماجي والماء، يغلى المزيج مع التحريك المستمر ثم يترك على نار خفيفة لمدة 10 دقائق. يوضع جانباً.
3 - يمزج الحليب مع أسرار خلطة البشاميل ماجي، يغلى المزيج مع التحريك المستمر ثم يترك على نار خفيفة لمدة دقيقتين أو حتى تتكاثف الصلصة. يوضع جانباً.
4 - في طبق للفرن قياس 30سم × 24سم، تتعاقب الطبقات وفق التسلسل التالي: توضع أولاً طبقة

مكونات صلصة البشاميل
● 4 أكواب أو 1 لتر من الحليب.
● مغلف من أسرار خلطة البشاميل ماجي
● كوب أو 100 غ من جبنة الموتزاريلا. المبشورة

الطريقة

1 - يحمي الزيت في قدر، ويقلى البصل المفروم لمدة دقيقتين أو حتى ينجل.
2 - يضاف الدجاج المفروم ويقلى

المقادير

- 3 ملاعق طعام من الزيت النباتي.
- حبة صغيرة الحجم أو 100 غ من البصل. مفرومة.
- 500 غ من الدجاج. المفروم.
- كوب أو 100 غ من الفطر المقطع إلى شرائح.
- مغلف من أسرار خلطة المعكرونة بولونيز ماجي.
- 2½ أكواب أو 625 مل من الماء.
- 9 من رقائق اللازانيا المحففة.



سلطة سيزر

- معلقة كبيرة من معجون خردل الديجان
- 4 فصوص ثوم، مهروسة
- ملح وفلفل

الطريقة

1 - نعمل التتبيلة، نخلط المقادير، ونخلطها حتى تصير مثل القشطة، وتترك جانباً.
2 - تغسل الخس ثم تنشف وتقطع قطع كبيرة، وتوضع في صحن التقديم.
3 - يوضع البصل فوق الخس ثم تصب مقادير التتبيلة فوقه، ويوضع فوقها الخبز المحمص.
4 - يرش فوق السلطة جبن البارميزان المبشور، تقدم وبالعاافية.

المقادير

- ربطة خس واحدة
 - نصف بصلة حمراء مشرحة شرائح رفيعة
 - كوب من مكعبات الخبز المحمص
 - جبن بارميزان مبشور (للزينة)
- ### مقادير التتبيلة
- 7 قطع سمك أنشوفي مملح (Anchovy fillets) مفرومة فرماً ناعماً
 - نصف كوب من زيت الزيتون
 - عصير 2 ليمونتين، وبشارتهما
 - معلقة صغيرة من صلصة الورسترشاير