



عيش السرايا

COURTYARD®
Marriott
KUWAIT CITY

أطباق رمضانية

«الانباء» معكم
على مائدة
الإفطار
في رمضان،
لتقدم بأيدي
أنتشر التلبيبات
في أعرق الفنادق
الكويتية
أنتهى الأطباق
والوجبات
الرمضانية
وتتلمنل الأطباق
الرئيسية
والتنويرات
والحلويات
والسلطات.
نتمنى لكم
صياماً مقبولاً
وإفطاراً لثميناً.



تنورية لسان العصفور

الطريقة

يحمّر لسان العصفور ويترك.
يحمّر البصل في ملعقة سمن ثم يضاف
اللحم ثم معجون الطماطم ثم البهارات
وتخفف بالماء حتى تغلي.
نضيف المرققة ثم نضيف لسان
العصفور حتى يتم النضج وقبل الانتهاء
نضيف البقدونس.

المقادير

- 2/1 كيس مكرونة لسان عصفور
- 2 كوب مرققة دجاج
- 4/1 كيلو لحم مفروم
- بهارات حسب الرغبة
- بقدونس مفروم
- معجون طماطم

المقادير

- 2 شريحة توست
- كيلو قشطة
- 5 أكواب سكر
- صلصة كراميل (نصف كوب سكر مع نصف كوب كريمية) فستق حلبي مطحون

الطريقة

- 1- تصف شرائح التوست في صينية وتخبز حتى تحمر حواف الخبز وتقلب على الوجه الآخر لتحمر.
- 2- نضع أكواب السكر في وعاء على النار وتحرق حتى تحمر بعد ذلك يصب الماء المغلي فوق السكر المحروق بخبز ويخلط معه جيداً بحيث يبقى المزيج

ساخنًا

- 3- نخرج الخبز المحمص من الفرن ونصب فوقه مزيج السكر المحروق ثم صلصة الكراميل (تحضر بحرق السكر حتى يحمر لونه وتضاف الكريمية ويحرك جيداً).
- 4- بقطاعة البسكويت يقطع التوست الى دوائر او مربعات تغطي بالكريمة والفستق ويضاف في الطبقة القليل من صلصة الكراميل.



ستيك اللحم بالصلصة البيضاء والفقع



التلبيف لثارميندا

المقادير

- ملح وفلفل
- 2 كيلو لحم بقر مقطع لشرائح
- علبية مشروم
- شرائح جبنة شيدر أو جبنة رومي
- ثمرة فلفل أخضر مقطعة لقطع صغيرة
- ثمرة بندورة مقطعة لقطع صغيرة
- زيت وزبدة

الطريقة

- 1- تبلي اللحمه بالصلح والملح والفلفل.
- 2- أحضري طاسة وضعي فيها زيت وزبدة، ثم ضعها على النار، ضعي قطع اللحم لغاية ما لونها يبدأ يميل للأحمر، وبعد ذلك قلبي شريحة اللحم على الوجه الآخر واستمري حتى الاستواء.
- 3- أحضري طاسة أخرى، وضعي فيها كمية من الزيت والزبدة وضيقي الفلفل والأخضر

مقادير الصلصة البيضاء

- 4 ملاعق كبيرة دقيق أبيض
- 2 كوب لبن زبدة
- ملح وفلفل أبيض
- جبنة كيري

الطريقة

- 4- لتحضير الصلصة البيضاء: ضعي الدقيق واللبن والثوم والملح في الخلاط، حتى تتجانس المكونات ثم ضعي الخليط على نار متوسطة مع التقليب المستمر.
- 5- في النهاية ضعي الخليط على لحم الستيك في طبق التقديم، ويمكن تقديم المعكرونة بالصلصة أو أرز أبيض.



السلطة الإيطالية

المقادير

- 6 قطع توست مقطعة مربعات ومحمصه
- 4/1 كوب سبانخ مفرومة
- 1 عود كرفس مقطع بالطول
- بصلة حمراء صغيرة مقطعة
- جوانج رقيقة
- 1,5 كأس طماطم مفروم (مقطع)

الطريقة

اخلطهم مع بعض في صحن التقديم

الطريقة

اسلقي الحمص وصفيه من الماء الزائد، أو استخدم الحمص المعلب وصفيه جيداً من الماء.
ضعي شرائح الفلفل الأحمر والهالابينو في صينية خبز مدهونة بالزيت ثم ادھني الفلفل بزيت الزيتون. درجة فهرنهايت ضعي الصينية في فرن محمي على حرارة 425 لمدة 25 دقيقة أو حتى يصبح طرياً، كما هو موضح بالصورة. في وعاء معالج الطعام الكهربائي، اخفقي الثوم والطحينة وعصير الليمون ثم اضيفي الفلفل المشوي واخفقي، ثم اضيفي الحمص والسماق والملح والبابريكا و 1 - 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون، امزجي المكونات حتى تصبح ناعمة (إذا كان الخليط سميكاً جداً اضيفي قليلاً من ماء سلق الحمص أو عصير الليمون) حتى تصل إلى الملمس المطلوب.
ضعي الحمص بالفلفل في طبق التقديم وزينه بالبقدونس المفروم واضيفي رذاذ من زيت الزيتون على سطح الطبق.

المقادير

- 1 حبة فلفل أحمر حلو (مغسولة ومجففة ومقطعة شرائط)
- 1/2 - 1 قرن فلفل هالابينو (اختياري)
- 2 كوب حمص مسلوق
- 3 - 4 فصوص ثوم
- 5 ملاعق كبيرة طحينة
- 2 ملعقة صغيرة سماق مطحون
- 1 ملعقة صغيرة بابريكا
- عصير ليمونة واحدة
- 1 ملعقة صغيرة نعناع الطازج المفروم
- زيت زيتون
- ملح

**متبل
الحمص
بالفلفل
الحلو**

