



متبل الكوسا



المقادير

إلى شرائح على البخار أولاً ثم اطهيا على النار قليلاً ودعيها تجرد بعد ذلك.
2 - قطعي الكوسا ثم اطهيا لثلاثين دقيقة ليصبح معجوناً متماسكاً وأزيلي عنها السائل الزائد.
3 - اخلطي الآن الطحينية مع الجليد المبشور وعصير الليمون والملح والفلفل والثوم ومسحوق الكمون ولبن إلى أن يصبح معجوناً ناعماً.
4 - والآن اضيفي شيئاً فشيئاً معجون الكوسا إلى خلطة الطحينية وامزجها جيداً.
5 - أخيراً، اضيفي النعناع المفروم، وقدميه مع الخبز العربي بعد إضافة زيت الزيتون إليه.

- 1000 غرام من الكوسا
- 780 مليلتر من عصير الليمون الطازج
- 250 مليلتر من الطحينية
- 5 غرامات من الملح
- 50 غراماً من الثوم
- 4 غرامات من مسحوق الكمون
- 20 غراماً من اللبن الأبيض
- 125 غراماً من اللبن الطازج (زبادي)
- 50 مليلتر من زيت الزيتون
- 4 قطع من الخبز العربي

الطريقة

1 - اطهي الكوسا بعد تقطيعها

CROWNE PLAZA
KUWAIT AL THURAYA CITY

أطباق رمضان

«الأنبا»
معكم على
مائدة الإفطار
في رمضان،
لتقدم
بأيدي أنشهر
اللتيفات في
أرق الفنادق
الكويتية
أنتهى
الأطباق
والوجبات
الرمضانية
وتتأمل
الأطباق
الرئيسية
والتنويرات
والحلويات
والسلطات.
تتمنى لكم
صياماً مقبولاً
وإفطاراً
نهنهياً.

نتورية

الفطر والعدس ولحم الضأن



المقادير

- 22 مليلتر من زيت الزيتون
- 20 غراماً من الزبدة
- 80 غراماً من البصل الأحمر
- 60 غراماً من الكرفس
- 200 غرام من فطر الازرار
- 50 غراماً من الطحين العادي
- ليتر من مرق اللحم الضأن
- 200 غرام من عدس بني مسلوق
- 400 غرام من اللحم الضأن
- 50 غراماً من البقدونس المفروم
- 5 غرامات من الملح
- 2 غرام من الفلفل
- 4 قطع من الخبز بالثوم
- 200 مليلتر من الزبادي اليوناني
- 100 غرام بقايا خضراوات
- 10 غرامات من ورق الغار
- وفلفل غير المطحون

الطريقة

1 - اطبخي لحم الضأن مع بقايا الخضراوات وورق الغار والفلفل الى ان ينضج. قطعي اللحم مكعبات صغيرة وضعيه جانبا.
2 - سخني الزيت والزبدة في قدر كبيرة على حرارة متوسطة.
3 - اضيفي البصل والكرفس والفطر واطبخي 4 - 5 دقائق مع التحريك احياناً. رشي فوقها الطحين وتابعي الطبخ دقيقة واحدة.
4 - ارفعي القدر عن النار واضيفي المرق مع التحريك باستمرار. أعيدتها الى النار الى ان تغلي ثم خففي الحرارة واضيفي العدس واللحم. غطي القدر واطبخي 5 دقائق.
5 - اضيفي الملح والفلفل ووزعيها على سلطانيات ورشي فوقها البقدونس. قدمي الى جانبها الخبز بالثوم والزبادي.



فريق الطهارة

مسخن الدجاج

المقادير

- دجاجة طازجة كاملة زنة 1200 غرام
- 600 غرام بصلة مقطعة
- 200 مليلتر زيت زيتون
- 4 أرغفة من خبز التنور أو التابون
- 80 غراماً من الخيار
- 80 غراماً من السماق، 40 مليلتر عصير ليمون
- 4 غرامات من مسحوق الهال
- 8 غرامات من الملح
- 4 غرامات من الفلفل
- 4 اكواب لبن (زبادي)
- 8 غرامات من النعنع الطازج
- 80 غراماً من الخيار

الطريقة

1 - نظفي الدجاجة ثم قطعيها إلى 4 أجزاء. بعد تتبيلها اشويها في الفرن.
2 - بعد قلي البصل بزيت الزيتون اضيفي اليه الاتي: السماق، عصير الليمون الطازج، مسحوق الهال، الملح، الفلفل وضعي هذا الخليط على نار هادئة حتى تصبح مكوناته طرية.
3 - ضعي في صينية الخبز ثم اضيفي اليه بعض من مزيج البصل ثم الدجاج المحمر واضيفي اليه من جديد مزيج البصل ثم غطه بطبقة من الخبز.
4 - ضعي الصينية بعد ذلك في الفرن لمدة 20 دقيقة.
5 - زيني الدجاج بعد إخراجه من الفرن بحبات الصنوبر المقلية ثم قدميه مع سلطة اللبن المصنوعة من النعنع المفروم والخيار بعد تقطيعه على شكل مكعبات صغيرة.

حلوى

أرز بالتمر

المقادير

- 100 غرام من معجون التمر
- 40 غراماً من السكر
- 70 غراماً من الدقيق
- 25 غراماً من الزبدة
- بيضة زنة 50 غراماً
- 150 غراماً من الحليب
- 15 غراماً من الأرز
- غرامان من ماء الزهر
- 100 غرام من الشوكولا السوداء اللون
- 100 غرام من الكريمة
- 100 غرام من الحليب
- 100 غرام من السكر
- 70 غراماً من الدقيق
- 25 غراماً من الزبدة
- بيضة زنة 50 غراماً
- 150 غراماً من الحليب
- 15 غراماً من الأرز
- غرامان من ماء الزهر
- 100 غرام من الشوكولا السوداء اللون
- 100 غرام من الكريمة

الطريقة

1 - اطهي الحليب مع نصف السكر والأرز لصنع حلوى الأرز.
2 - اخلطي معجون التمر مع نصف السكر المتبقي والزبدة والبيضة والدقيق.
3 - ضعي هذا الخليط في قالب صغير واخزيه بدرجة حرارة 180 درجة لمدة 25 دقيقة.
4 - ادخلي حلوى الأرز داخل كبة التمر.
5 - اصنعي خليطاً من الكريمة والشوكولا وزيني سطح الكبة به.