



الأبناء' معكم على مائدة الإفطار في شهر رمضان. لتقديم بايدي أشهر الشيفات في اعراف الفنادق الكويتية أشهر الأطباق والوجبات الرمضانية.

نتمنى لكم صياماً مقبولاً وإفطاراً شهياً

إعداد: لميس بلال

مريين الشيف

المقادير

½ ملعقة طعام زيت زيتون
½ بصل كبير، مقطع رقيق بالطول
1 فص ثوم مهروس مع: ملعقة صغيرة من الكزبرة، و ½ ملعقة طعام زنجبيل طازج، مبشور
روبيان مقشر
¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
1 طماطم كبيرة، مقطعة إلى شرائح سميكة
2 ملعقة شاي ملح
2 كوب ماء
2 كوب أرز بسمتي

طريقة التحضير

- تسخين الزيت على نار متوسطة.
- أضيفي شرائح البصل وأقليلها حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً.
- يضاف الثوم، خليط التوابل والفلفل.
- يضاف الروبيان والطماطم
- يطهى لمدة 10 دقائق على نار متوسطة.
- تضاف في الماء والملح وتغلي.
- يضاف الأرز (المشطوف والمصفى) ويحرك المزيج معاً
- أخفضي الحرارة واتركيها على نار خفيفة حتى يتم امتصاص الماء.

لطبخ حميصه الروبيان

- يقلّى البصل في زيت الزيتون حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً.
- أضيفي التوابل، الكزبرة المفرومة، اللومي المبشور ومزيج الثوم المهروس وحركيهما معاً.
- أضيفي الروبيان المتبقي وأقليله حتى ينضج.



الشيف وسام



سافير
Hotel & Residences
Kuwait
فندق و ريزيدنس
الكويت

لقيمات

المقادير

1 كوب من الدقيق لجميع الأغراض
1 ملعقة صغيرة من السكر
1 ملعقة طعام نشاء ذرة
ملعقة صغيرة من الزيت
½ ملعقة صغيرة من مسحوق الهيل
ثلاثة أرباع كوب ماء دافئ قد تحتاج إلى أقل، يعتمد على الدقيق الذي تستخدمه
½ ملعقة صغيرة من الخميرة الجافة
رشة من الزعفران
2 كوب زيت للقلي

للشرب

3 ملاعق طعام من شراب التمر

طريقة التحضير

- في الخلط، أضيفي الماء ثم باقي المكونات. امزجي جيداً حتى تحصل على خليط سلس.
- صبي في وعاء له غطاء، والسماح لها مزودة في الحجم في مكان دافئ. قد يستغرق ساعة.
- في مقلاة عميقة، أضيفي الزيت وعندما تقلل الحرارة إلى درجة حرارة متوسطة.
- لاختبار مدى سخونة الزيت، خذي ملعقة صغيرة من الخليط، وقومي بإسقاطه بعناية في الزيت، إذا كان يطفو بسرعة، يكون الزيت ساخناً جداً.
- غمسي ملعقة في زيت منفصل، ثم خذي ملعقة صغيرة من الخليط، وادفعي الخليط عن طريق استخدام ملعقة أخرى. الحذر أثناء إسقاط الخليط في الزيت.
- حرّكي الزلابية حولها باستخدام ملعقة خشبية أو ملعقة، وهذا سيجعلها تطبخ بالتساوي.
- عندما تكون الزلابية بني فاتح، قومي بإزالتها من الزيت وضعيها على ورق المطبخ.
- صبي الشراب المفضل لديك في الأعلى (لقد استخدمت شراب التمر)، يجب أن يكون الشراب في درجة حرارة الغرفة.
- يجب أن تقدم هذه الزلابية في نفس يوم صنعها.

حمص

المقادير

كوب ونصف (250 غرام) من الحمص المطبوخ
ربع كوب (60 مل) عصير ليمون طازج (1 ليمونة كبيرة)
كوب (60 مل) طحينة
فص ثوم صغير مفروم
ملعقتان كبيرتان (30 مل) من زيت الزيتون البكر
½ ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
ملح للتذوق
2 إلى 3 ملاعق كبيرة (30 إلى 45 مل) من الماء

طريقة التحضير

- في وعاء من معالج الطعام، قومي بخلط الطحينة وعصير الليمون وأخلطيه لمدة دقيقة واحدة، اخلطي الجانبين وأسفل الوعاء ثم قومي بمعالجة أكثر من 30 ثانية. هذا الوقت الإضافي يساعد على «سلق» أو «كريم» الطحينة، مما يجعل الحمص ناعماً ودسماً.

تلتورية عدس

طريقة التحضير

- يحمي الزيت في مقلاة ويقلّى البصل المفروم برفق لمدة 5 دقائق.
- أضيفي الثوم المفروم والكرام والكمون واستمري في الطبخ لبضع دقائق أخرى.
- يضاف العدس ويضاف المزيج ويطهى لمدة 35 دقيقة، يحرك المزيج عدة مرات أثناء الطهي، خصوصاً في النهاية، لمنع العدس من الالتصاق بقاعدة المقلاة.
- ارم البقدونس، يقلب في عصير الليمون ويترك لطهي الطعام لمدة 2-3 دقائق أكثر.
- يقدم مع قطع من الخبز القاسي.

المقادير

1 ملعقة كبيرة زيت
1 بصلة مفرومة
2 فص ثوم مفروم ناعماً
1½ كوب من العدس الأحمر/ الأصفر
8 أكواب من الدجاج/ الخضراوات
1 ملعقة صغيرة من الكركم
ملعقة ونصف صغيرة من الكمون المطحون
حفنة من البقدونس المفروم ورقة مسطحة
عصير نصف ليمون