



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

نتمنى لكم صياماً مقبولاً وإفطاراً شهياً

إعداد: لميس بلال

تنورية

الصيد البحرية بالجريش

طريقة التحضير

- تذاب الزبدة في قدر كبيرة على نار متوسطة. يضاف البصل والفلفل الحار وبذرة الكراوية. ويطهى الطعام لمدة 5 دقائق أو حتى ينضج.
- تضاف الطماطم والفلفل الحلو وملح وأوراق الغار والجريش الى درجة الغليان، ثم اخفضي الحرارة إلى متوسطة منخفضة، لتنضج بعد 20 دقيقة.
- أضيفي الأسماك والربيان، ويترك على نار خفيفة لمدة 5 دقائق أو حتى يصبح الجمبري ورديا، وتزال أوراق الغار قبل التقديم.

المقادير

- 1 ملعقة طعام زبدة
- 1 بصلة متوسطة الحجم مفرومة ناعما
- 1 حبة فلفل أخضر متوسطة، مفرومة
- علب) مكعبات الطماطم
- 1 ملعقة طعام من، بابريكا، حار
- ملح
- الجريش
- شرائح السمك
- 1 رطل كبير ربيان مقشر ومفروم

ريان بالكاري وحليب جوز الهند

المقادير

- 1 ملعقة طعام زيت زيتون
- 1 كوب بصل مفروم ناعما
- ½ ملعقة صغيرة من مسحوق الكاري الأصفر المعتدل
- رشة من الهيل الأرض أو البذور من 1 قرنة الهيل، سحقهم
- ½ ملعقة صغيرة من ملح كوشر
- 1 كوب من حليب جوز الهند المعب
- ¼ كوب ماء
- ريان مقشر (أو من دون ذيل)
- كزبرة مفرومة
- حامض الليمون

طريقة التحضير

- يسخن زيت الزيتون في مقلاة متوسطة الحجم على نار متوسطة الحرارة. يضاف البصل المفروم. طهي حتى شفافه، حوالي 5 دقائق. يضاف مسحوق الكاري والهيل والملح. طهي لمدة دقيقتين أخريين.
- يتم إضافة حليب جوز الهند والماء، ينضج: إضافة حليب جوز الهند والماء، ينضج لمدة 5 إلى 10 دقائق.
- يتم إضافة الريبان: أضيفي الريبان إلى صلصة الكاري لتنتشر بالتساوي في المقلاة. تطهى على نار خفيفة لمدة 5 دقائق مع التحريك من وقت لآخر، حتى ينحول الريبان من الرمادي إلى اللون الوردي ويتم طهيه فقط. لا تفرطي في الطهي أو يصبح الريبان مطاطيا. تقدم مع الكزبرة للتزيين. يقدم مع أرز بسمتي أو أفضل من ذلك، أرز بسمتي جوز الهند.

طريقة التحضير

- قومي بتسخن الفرن إلى 180 درجة مئوية. الشحوم والخط قاعدة 7 سم العميق، 22 سم القاعدة كعكة عموم.
- اسكبي الصودا في وعاء فوق الماء المغلي. السماح للوقوف لمدة 20 دقيقة.
- باستخدام خلاط كهربائي، وتقلب علي الزبدة والسكر والفانيليا. أضيفي بيضة واحدة في كل مرة، ثم حركيه جيدا بعد كل إضافة. باستخدام ملعقة معدنية كبيرة حتى تمتزج جيدا.
- اسكبي المزيج في قالب الكعكة المحضر لتخبز لمدة 35 إلى 40 دقيقة
- قومي بتحضير الصلصة ثم بخلط جميع المكونات في قدر على نار متوسطة. يطهى المزيج على نار خفيفة حتى يغلي المزيج. اخفضي درجة الحرارة إلى متوسطة منخفضة، ينضج لمدة 2 دقيقة.
- ½ كوب من الصلصة الحارة على البودنغ الدافئ لمدة 10 دقائق.



صلصة الكراميل

- 1 كوب سكر بني
- 300 مل كريمه سميكة
- ½ ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا
- زبدة 60 غم

سلطة الشرازي

المقادير

- 3 خيار غير مقشر
- 3 طماطم
- بصل أحمر متوسط
- 2 ملعقة صغيرة رقيقة فلفل أخضر حلو (من دون بذور)
- تقطع الكزبرة الطازجة تقريبا (يمكن أيضا استخدام البقدونس الطازج أو الشبت أو النعناع بدلا من ذلك)
- للتزيين
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- ¼ ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون حديثا
- 3 عصير الليمون (حوالي 1 ليمون متوسطا)
- 2 زيت زيتون

طريقة التحضير

- قطعي الخيار والطماطم والبصل الأحمر في مكعبات صغيرة. ثم أضيفهم إلى وعاء متوسط.
- قومي بإزالة البذور من الفلفل الأخضر وشريحة رقيقة جدا وأضيفهم إلى الوعاء، ثم أضيفي الكزبرة المفرومة، في وعاء صغير استخدمى خفاقة لتجمع بين عصير الليمون والليمون والملح والفلفل وزيت الزيتون. أضيفهم إلى مكونات السلطة.
- ملاحظة: يمكنك تحضير الخضار وجمعها قبل بضع ساعات ثم تبريدها دون إضافة الصلصة. ولتقديم افضل قومي بضبط الملح والفلفل حسب ذوقك.

بابا غنوج

المقادير

- 2 باذنجان متوسط (حوالي 3 رطل. إجمالي)، مشوي
- ثلث كوب الطحينة من البذور الخفيفة وليس «الطحينة المظلمة»
- 3 فصوص ثوم محمصة (أو 1 فطيرة، مطحونة)
- 2 ليمون طازج كامل، عصير أو أكثر حسب الذوق
- ½ ملعقة صغيرة كمون
- ½ ملعقة صغيرة ملح أو أكثر حسب الذوق
- قرص فلفل
- زيت الزيتون البكر الممتاز
- البقدونس الطازج للتزيين (اختياري)،
- يمكنك أيضا رش الفلفل الأحمر أو الفلفل الأحمر المدخن

طريقة التحضير

- شوي الباذنجان. ستجدين أن الشوي على اللهب المكشوف ينتج نكهة مدخنة أكثر ثراء.
- ضعي لب الباذنجان المحمص في وعاء مع نصف سائل الطبخ الدخان. تجاهلي الجلد واحفظي ما تبقى من سائل الطبخ.
- الباذنجان يعود إلى درجة حرارة الغرفة.
- تضاف مكونات بابا غنوج في وعاء.
- تضاف الطحينة والثوم وعصير الليمون الطازج والكمون والملح والفلفل الحار و1 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون البكر الممتاز إلى الوعاء. استخدمى شوكة و/أو ملعقة لمزج الخليط معا، وذلك باستخدام ضغط قوي لتفتتت معجون الطحينة، والثوم المحمص، وأي صلابية من الباذنجان. مزيج حتى تمتزج جيدا.
- أضيفي طحينة إضافية أو عصير ليمون أو ملحاً أو فلفلأ حسب الرغبة.
- قومي برذاذ سطح الإناء بزيت الزيتون البكر الممتاز، وإضيفي مقبلات مع البقدونس الطازج، إذا رغبت في ذلك.

