



الانباء معكم على مائدة الإفطار في شهر رمضان. لتقدم بايدي اشهر الشيفات في اعرق الفنادق الكويتية اشهى الاطباق والوجبات الرمضانية.

نتمنى لكم صياماً مقبولاً وإفطاراً شهياً

إعداد: لميس بلال

# رمضان



## المهلبية

### المقادير

كوبان حليب سائل

ثلاث ملاعق سكر كبيرة

ملعقة كبيرة ماء ورد

أربع ملاعق نشا



### طريقة التحضير

● ضعي الحليب في وعاء، ثم اضيفي اليه السكر وحركيه حتى يذوب.  
● اضيفي النشا وماء الورد وحركيهما جيداً إلى أن يذوب النشا. ضعي الوعاء على النار وعندما يبدأ الحليب بالغليان حركيه جيداً حتى تحصل على قوام متماسك، وانركيها تبرد ووزعيها في كؤوس البوظة ورشي عليها القرفة أو الفستق الحلبي للزينة.



الشيف وسام

## برياني لحم

### طريقة التحضير

● انقعي اللحم: ضعي الزنجبيل المقطع والثوم في الوعاء في معصرة طعام ثم اضيفي 3 - 4 ملاعق كبيرة من الماء، ثم حركي حتى تحصل على معجون، كشط أسفل جوانب السلطانية حسب الحاجة. (إذا قمتي بذلك في الخلاط الخاص بك، اضيفي الماء على الفور، وتوقعي الكثير من الخدش لاسفل الجوانب) في وعاء متوسط الحجم يمزج اللحم مع عجينة الثوم والزنجبيل والملح والفلفل. غطها لمدة نصف ساعة أو نحو ذلك (أكثر على ما يرام).

● شطف وسحب الأرز: ضعي الأرز في وعاء كبير. املي الوعاء للمتنصف بالماء البارد. أرش سحق حول ليضع ثوان وسكب الماء الغائم. كرري ذلك 3 أو 4 مرات، حتى يصبح الماء واضحاً إلى حد ما. يغطي الأرز بالماء البارد بمقدار 2 بوصة ويوضع جانباً لتنعيمه لمدة ساعة. بدء الصلصة: في حين أن الضأن هو التتبع والأرز هو النقع، نبدأ بوضع الصلصة في وعاء ثقيل كبير أو مقلاة عميقة مع غطاء، سخني 3 ملاعق كبيرة من الزيت على نار متوسطة عالية. يضاف البصل ويطهى مع التحريك من وقت لآخر حتى يصبح لونه بنيًا ومزينا بالكراميل - حوالي 15 دقيقة. تنظي الحرارة حتى لا تحترق. رشها مع قليل من الملح وقليلاً من طحن الفلفل. ثم نقلها إلى لوحة كبيرة أو وعاء وتوضع جانباً (لا حاجة لتنظيف القدر حتى الآن - ابقائه باللون البني)

● تخرج مكونات الصلصة معاً في وعاء صغير: صلصة الطماطم، والفلفل الأحمر، والفلفل الأحمر، والملح، والكراميل، وما سالا. ضع جانباً في حين كنت البني الضأن. ● نضع لحم الغنم الضأن في الوعاء الذي استخدمته للبصل، سخني ملعقتين كبيرتين من الزيت على نار متوسطة مرتفعة. يضاف نصف لحم الغنم بغطاء من الثوم والزنجبيل، ويطهى لمدة 5 دقائق تقريباً. حتى يتم تحريك القطع من جميع الجوانب. يتم تحميص دفعة ثانية من لحم الضأن. يعود الخروف الآخر والبصل إلى الوعاء. قومي بسبب في الصلصة. ثم حركي الجزء السفلي من القدر بملعقة خشبية لتحريك قطع الخروف ذات اللون البني في الصلصة، يترك على نار خفيفة. يغطي المزيج ويطهى لمدة تتراوح بين 25 و30 دقيقة، حتى يصبح اللحم جميلاً ومناسباً.

● اعداد الأرز: في حين أن الخروف يغلي، قومي بتسخين ملعقتين كبيرتين من السمسم أو الزبدة في قدر متوسط الحجم ثم قومي بإضافة التوابل: بذور الكمون، قرون الحبهان، أوراق الغار، وعود القرفة. طهي الطعام حتى يذبل قليلاً ويمكنك شم رائحة نخب الكمون - حوالي 30 ثانية. يضاف البصل ويطهى مع التقليب بشكل متكرر لمدة 3 - 4 دقائق، حتى يبدأ في اللون البني. اضيفي الزعفران مع التحريك لمدة 30 ثانية حتى يصدر الزعفران لونه ورائحته. يضاف الأرز المصفى ويقلب إلى القشرة. صبي 2 كوب من الماء البارد وملعقتين من الملح. يقلب المزيج ويطهى لمدة تتراوح بين 5 و6 دقائق، حتى يتم تبخرها.

● تجميع البرياني للخبز: قومي بالتسخين مسبقاً على 350 درجة فهرنهايت، انشري نصف الكاري الضأن في الجزء السفلي من طبق خزفي متوسط الحجم، تغطية مع نصف الأرز، كرري ليضع ثوان، حتى تفوح رائحته (إذا كنت قصيراً، يمكنك استخدام 1/2 ملعقة صغيرة من الكمون المطحون) 1/2 ملعقة صغيرة من الكمون المطحون 1/2 ملعقة صغيرة من الملح

### المقادير

2 من الساق من لحم الغنم الضأن، قلصي الدهون، مقطعة إلى مكعبات 1 بوصة

5 ملاعق طعام مقشرة ومفرومة من جذور الزنجبيل الطازجة (قطعة 5 بوصة بقطعة 2 بوصة أو أي شيء مشابه).

7. 6 فصوص كبيرة من الثوم مفرومة تقريباً (حوالي 3 ملاعق كبيرة)

ملعقة صغيرة من الملح

بضع مطحون من الفلفل الأسود المطحون الطازج

### امتناص مكونات الأرز

2 كوب أرز بسمتي

3 ملاعق طعام زيت زيتون

2 بصل متوسط أحمر مقشر ونصف مقسم إلى شرائح رقيقة

صلصة الطماطم

1/4 إلى 4/3 ملعقة صغيرة من الفلفل الحار المطحون (حسب درجة الحرارة التي تعجبك)

1 ملعقة طعام من الفلفل الحلو

2ملعقة شاي ملح

1 ملعقة صغيرة من الكركم المطحون

1 ملعقة صغيرة من جازام ماسالا

### مكونات

PRE-COOKING THE RICE

ملعقتان كبيرتان من السمسم أو الزبدة

2 ملعقة صغيرة من بذور الكمون

4 قرون الهيل

2 أوراق الغار المجفف

عصائنا قرفة

1 بصلة حمراء مقشرة ونصف مقطعة إلى شرائح ومقطعة إلى شرائح رقيقة

1/2 ملعقة صغيرة (كومة) من خيوط الزعفران (حوالي 1 غرام أو 0.04 أوقية)

2 ملعقة شاي ملح

2 كوب زيادي عادي

1 خيار، مقشر، إلى نصفين بالطول، والبذور كشتا بها ملعقة، ومفروشة أو مفرومة ناعماً.

1/2 كوب أوراق النعناع المفروم (بالإضافة إلى بعض للتزيين، إذا أردت)

1 فص ثوم، ضغط أو مفروم ناعماً

1 ملعقة صغيرة من بذور الكمون، محمص في وعاء جاف على نار عالية ليضع ثوان، حتى تفوح رائحته (إذا كنت قصيراً، يمكنك استخدام 1/2

ملعقة صغيرة من الكمون المطحون)

1/2 ملعقة صغيرة من الملح



## تبولة

### المقادير

كوب برغل رقيق

4 قطع طماطم، مفرومة ناعماً جداً

2 البقدونس، جزء من السيقان المزالة والمغسولة والمجففة جيداً، المفروم جداً

12 - 15 أوراق نعناع طازجة، سيقان مستخرجة، مغسولة، مجففة جيداً، مفرومة ناعماً جداً

4 بصل أبيض مفرومة ناعماً جداً

ملح

عصير ليمون (عصير ليمون)

3 - 4 ملاعق كبيرة زيت الزيتون البكر الممتاز

أوراق خس ورومين

### طريقة التحضير

● قومي بغسل القمح البرغل ونقع في الماء لمدة 5 - 7 دقائق. استنزاف جيد جداً (الضغط على البرغل بالقمح للتخلص من أي فائض من الماء).  
● افرمي الخضروات والأعشاب والبصل الأبيض لقطع صغيرة جداً. تاكدي من وضع الطماطم في مصفاة لتصريف العصير الزائد.  
● ضعي الخضار المقطعة والأعشاب والبصل الأخضر في وعاء أو طبق. يضاف البرغل ويتبل بالمخ. مزيج بلطف. يتم إضافة عصير الليمون وزيت الزيتون ومزيج مرة أخرى.  
● للحصول على أفضل النتائج، قومي بتغطية التبولة في الثلاجة لمدة 30 دقيقة، ثم انقلها إلى طبق التقديم. ولطريقة أفضل في التقديم قومي بتقديم الطبق مع جانب من أوراق الخس والفلفل الأبيض، والتي تكون بمنزلة لفائف أو «قوارب» للتبولة.

## تتورية الفريكة بلحم البقر

### المقادير

2 بصل، مقطعة إلى قطع

1 فلفل، مقطعة إلى قطع

1/2 كوسة، مقطعة إلى قطع

3 فصوص ثوم

1/4 كوب زيت زيتون

كيلو لحم غنم الضأن، مقطعة إلى مكعبات 1 بوصة

ملعقتان صغيرتان من الملح

2 حساء الخضار مكعبات، أو أكثر حسب الذوق

2 ملعقة صغيرة من الكمون المطحون

1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون

1 ملعقة صغيرة من الفلفل الحلو

1/2 ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة

1/4 ملعقة صغيرة من الكركم المطحون

ملعقة شاي فلفل

2 1/2 ليتر ماء

1 (6 أونصة) يمكن معجون الطماطم

1/2 كوب من الفريكة المطحونة جيداً

2 كوب من البازلاء الخضراء

2 ملعقة طعام زبدة

1 حفنة الكزبرة، المفروم فرماً

ليمونة، مقطعة، أو أكثر حسب الذوق

### طريقة التحضير

● يمزج الطماطم والبصل وفلفل والفلفل الأحمر والكوسا والثوم معاً في الخلاط حتى تنضج الخضار تماماً  
● قومي بتسخين زيت الزيتون في قدر كبير على نار متوسطة. اطهي لحم الضأن مع قليل من الملح مع التحريك من وقت لآخر حتى ينضج الخروف ومن جميع الجوانب حوالي 25 دقيقة.  
● تقلى الخضراوات المبروسة، حساء الخضار، الكمون، الفلفل الأسود، الفلفل الحلو، والكزبرة، والكرام، والفلفل الحار في خليط من لحم الغنم.  
● يغلى المزيج ويقلل الحرارة إلى متوسطة منخفضة، طهي الطعام، مع التحريك من وقت لآخر، حتى تبدأ النكهات في المزج، حوالي 35 دقيقة.  
● اسكبي الماء ومعجون الطماطم في خليط من لحم الغنم. يغلى المزيج على نار هادئة، ويقلل الحرارة إلى متوسطة - منخفضة، ويطهى حتى يبدأ الحمل في التحضير، حوالي ساعة ونصف. اضيفي فريكة ينضج حتى يتم دمج الفريكة في الحساء، حوالي 30 دقيقة.  
● تتم إضافة البازلاء والزبدة في الحساء، ثم يتم رفع القدر من النار ووضع الكزبرة في الحساء.

