

الانباء: معكم على مائدة الإنتظار في شهر رمضان. لتقدم بايدي أشهر الشيفات في اعراف الفنادق الكويتية اشهى الاطباق والوجبات الرمضانية.

نتمنى لكم صياماً مقبولاً وانصاراً شهياً

إعداد: لميس بلال

رمضان



الشيف وسام



مجبوس الدجاج الذهبي

طريقة تحضير البهارات

- وضع مساحيق الفلفل الحلو وجوزة الطيب جانبا.
- ضعي جميع المكونات المتبقية (بذور كاملة، عصا القرفة والقرنفل) في مقلاة صغيرة وشواء جاف على نار متوسطة عالية، تتم الاضافة بانتظام لمنع الاحتراق، لمدة 3-4 دقائق أو حتى عطره جدا.
- نقل إلى التوابل أو طاحونة القهوة والسماح لتبرد. أضيفي الفلفل الحلو وجوزة الطيب وطحن جميع المكونات إلى مسحوق ناعم في جرة.

طريقة التحضير

- بحمي الزيت في الفرن على نار متوسطة عالية ونقل قطع الدجاج على كلا الجانبين حتى يصبح الجلد بنيا ومقرمشا. نقل الدجاج إلى طبق من زهم وترك الزيت المتبقي في الفرن.
- يضاف السمّن (أو الزبدة)، ويقلل من الحرارة إلى متوسطة، ويقلى البصل حتى يبدأ لونه البني، حوالي 10-12 دقيقة.
- أضيفي الزنجبيل والثوم والفليفلة الخضراء وأقلها لمدة دقيقتين إضافيتين.
- يضاف البهارات والكرمك ويطهى لمدة دقيقة أخرى.
- أعيدي قطع الدجاج إلى الفرن مع الطماطم والليمون المحفف وحبّات الهال والقرفة والفصوص المطحونة والملح. إضافة مخزون الدجاج ويقلب على الجمع. اجعليه يغلي، واخفضي درجة الحرارة إلى درجة منخفضة، ثم غطيها واتركها على نار خفيفة لمدة ساعة واحدة.
- تضاف الكزبرة والبقدونس والأرز المقطر ويحرك المزيج. أعيديها إلى درجة الغليان، ثم قومي بخفض الحرارة إلى درجة حرارة منخفضة، ثم غطيها واتركها على نار خفيفة لمدة 20-15 دقيقة أخرى حتى ينضج الأرز ويمتنع السائل.
- نقل الدجاج والأرز إلى طبق التقديم (إما ترك قطع الدجاج مغطاة بالأرز، أو وضع الدجاج فوق الأرز)، مع رش ملعقة أو مملعتين من ماء الورد (اختياري). يقدم مع سلطة خضراء وزبادي ريتا.

المقادير

- 2 بصل كبير، مكعبات
- 3 ملاعق طعام من السمّن أو الزبدة غير المملحة
- 1 ملعقة كبيرة من البهارات
- 1 ملعقة صغيرة من الكرمك
- 2 ملعقة طعام زيت
- مزيج من أفخاذ الدجاج والساقين والصدر (حوالي 3 باوندات)
- 1 الفلفل الحار الأخضر الساخن
- 1 ملعقة طعام زنجبيل طازج، مفروم
- 5 فصوص كبيرة أو ثوم، مقطعة إلى شرائح رقيقة
- 2 طماطم رومية كبيرة الحجم، مكعبات يمكن أن يقطع مكعبات الطماطم، العصائر المستنزفة
- 2-3 حبيبات مجففة (لومي)، عدة ثقوب في كل واحدة
- 5 قرون حب الهيل الأخضر
- 1/2 ملعقة صغيرة من القرنفل المطحون
- 1 قرينة عصا (حوالي 2 بوصة طويلة)
- 2 ملعقة صغيرة من الملح
- 2 1/2 كوب مخزون الدجاج
- 2 كوب أرز بسمتي (غارقة لمدة 15 دقيقة على الأقل، ثم شطفها وصرفها)
- 3 ملاعق كبيرة من الكزبرة الطازجة المفرومة
- 2 ملعقة طعام من البقدونس الطازج، المفروم ماء الورد للرش (اختياري، لكن موصى به)

الدجاج

- 1 ملعقة طعام من الفلفل الأسود
- 1 ملعقة كبيرة من بذور الكرمك
- 2 ملعقة صغيرة من بذور الكزبرة
- 1 عصا قرينة (حوالي 2 بوصة طويلة)
- 1 ملعقة صغيرة فصوص كاملة
- 1/4 ملعقة صغيرة من بذور الهال الخضراء
- 1 ملعقة طعام من مسحوق الفلفل الحلو
- 1/4 ملعقة صغيرة من جوزة الطيب

قرص عقيلي



المقادير

- 4 بيضات
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1/4 كوب لبن زبادي
- 1 1/2 ملعقة صغيرة خبثاؤن الزعفران
- 1/2 ملعقة صغيرة مسحوق الخيل
- 2 ملعقة كبيرة ماء ورد
- 1/4 كوب زيت
- 2 ملعقة صغيرة بيكنغ باوور
- 1 كوب سكر
- 1 1/2 كوب طحين
- طحينة لدهن القالب
- سمسم للقالب

طريقة التحضير

- ضعي الزعفران والهيل وماء الورد في وعاء صغير ثم ادخليه الميكرو ويف لمدة 10-15 ثانية، اخفقي اللبن الزبادي والحليب والزيت معا ثم اضيفي لهم خليط الزعفران واتركيه جانبا.
- في الخلاط الكهربائي أو في وعاء مضرب السلك الكهربائي اخفقي البيض مع السكر والفانيليا حتى يصبح شاحب اللون ويصبح مثل الكريمة حوالي 5:7 دقائق، ثم اضيفي الطحين والبيكنغ باوور وخليط الزبادي والحليب والزيت والزعفران بالتناوب (حاولي ادخال أكبر قدر ممكن من الهواء).
- عادة يستخدم قالب الكيك المفتوح من المنتصف لهذه الوصفة ولكن هنا سنستخدم نفس شكل القالب ولكن المني (قالب البوندت كما هو موضح بالصورة)، ادهني القوالب بالطحينة (الهدرة) ثم رشى بداخلها السمسم، بعد ذلك اقلبي القالب حتى تتخلصي من السمسم الزائد
- وزعي خليط الكيك في القوالب ثم اخبريه في الفرن المسخن مسبقا على درجة حرارة 350 لمدة 15-18 دقيقة.
- اتركها حتى تبرد داخل القالب لمدة 5 الى 10 دقائق ثم اقلبي القالب.

التوربية الحريرة

طريقة التحضير

- قومي بتسخين الزيت في وعاء كبير على نار متوسطة عالية، ثم قومي بتقليب اللحم لمدة 4-5 دقائق حتى يحمر، بعدها يتم وضع اللحم جانبا.
- اضيفي البصل والثوم إلى المقلاة واظيهما مع التحريك لمدة 3-4 دقائق، ثم يضاف اللحم إلى المقلاة مع معجون الطماطم والتوابل وورق الغار.
- يطهى المزيج ويحرك لمدة دقيقة واحدة وتقطع الطماطم والكزبرة.
- يغلى المزيج على نار هادئة ثم يغطى ويخفف الحرارة إلى درجة منخفضة، يتم الطهي لمدة ساعة، ثم تضيف الحمص والعدس.
- يغطى المزيج ويطهى لمدة 30 دقيقة، ثم يرفع الغطاء ويطهى لمدة 30 دقيقة إضافية أو حتى ينضج الخروف ويخفف الحساء قليلا ويصبح سمكا.
- يفضل اضافة كزبرة إضافية وتقدم مع الزبادي وخبز البيتا.

المقادير

- 2 مملعتان كبيرتان من زيت الزيتون
- 700 غرام مكعبات الضأن (استخدمنا الكتف)
- 1 بصلة مفرومة
- 2 فصوص ثوم مفرومة
- 2 مملعتان كبيرتان من معجون الطماطم
- 1 1/2 ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
- 2 ملعقة صغيرة من الفلفل الحلو
- 1/2 ملعقة صغيرة من القرنفل المطحون
- 1 ورقة الغار
- علب الطماطم
- 1/2 كوزبة، يتوك فرما ناعما، بالإضافة إلى أوراق إضافية للخدمة
- 2 x 400 غرام من عب الحمص، مشطوفة، مجففة
- 2 x 400 غرام عب العدس البني

سلطة الفتوش

طريقة التحضير

- قومي بتحضير خبز بيتا في الفرن حتى يصبح طريا ولكن ليس لونه بنيا.
- تسخين 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون في مقلاة كبيرة، كسر الخبز بيتا إلى قطع، ووضعها في الزيت الساخن. يقلى لفترة وجيزة حتى يحمر.
- اضيفي الملح والفلفل ونصف ملعقة صغيرة من السماق. تزال رقائق بيتا من الحرارة ووضعها على المناشف الورقية لتتسرب الزيت.
- في وعاء كبير يمزج بين الخس والخيار والطماطم والبصل الأخضر مع الفجل المقطع والبقدونس.
- لجعل صلصة الخل الجيري، اخفقي عصير الليمون وزيت الزيتون والبهارات في وعاء صغير.
- ملاحظة: لا تترددي في إضافة المزيد من الأعشاب أو الثوم المسحوق، عند الرغبة، كما يجب البعض أن يضيفوا حوالي 1 ملعقة صغيرة من دبس الرمان أو حتى إلى الصلصة.

المقادير

- 2 رغيف خبز بيتا
- زيت الزيتون البكر الممتاز
- 1/2 ملعقة شاي السماق
- ملح وفلفل
- 1 قلب من خس رومين مفروم
- خيار
- طماطم
- 5 بصل أخضر (كلها أجزاء بيضاء وخضراء)، مفروم
- 5 الفجل، ينعج إزالتها، شرائح رقيقة
- 2 كوب مفروم من أوراق البقدونس المفرومة والسيقان
- كوب من أوراق النعناع الطازجة المفرومة
- خل
- 1 1/2 عصير الليمون
- 3/1 كوب زيت الزيتون البكر الممتاز
- ملح وفلفل
- 1 ملعقة صغيرة سماق
- 1/4 ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- 1/4 ملعقة شاي البهارات

