



رمضان

الانباء معكم على مائدة الإفطار في شهر رمضان. لتقدم بايدي أشهر الشيفات في اعراف الفنادق الكويتية أشهر الأطباق والوجبات الرمضانية.

نتمنى لكم صياماً مقبولاً وإفطاراً شهياً

إعداد: لميس بلال - تصوير: أحمد علي

Hilton
KUWAIT RESORT
منتجع هيلتون الكويت



الشيف علي محمد

تتيرين بولو

طريقة التحضير

- يسلق الأرز ثم يصفى جيداً ثم يوضع في الفرن لمدة 30 دقيقة على حرارة 200 درجة ويترك في وعاء.
- نحضر قشر البرتقال ويوضع على النار مع قليل من الماء لمدة 2 دقيقة ثم يصفى جيداً ويوضع في ماء بارد ثم يصفى.
- نضع السكر والفسنق واللوز وماء الورد وقشر البرتقال ويخلطوا جيداً ونضعهم جانباً.
- نحضر مقلاة ونضعها على النار ونضع قليلاً من الزيت ثم نضيف البصل ثم نضع الدجاج ويقلب لمدة 10 دقائق ثم نضع قليلاً من الماء ويغلى الإناء ويترك لمدة 15 دقيقة.
- نحضر وعاء التقديم ثم نضع طبقة من الأرز ثم نضع بعضاً من الدجاج وقليلاً من خليط المكسرات ونكرر حتى انتهاء الكمية ونزين ببعض خليط المكسرات ويقدم.

المقادير

- 500 غرام أرز مغسول ومصفى
- 800 غرام صدور دجاج مقطعة مكعبات
- 150 غرام ماء الورد
- 100 غرام زبدة
- 50 غرام لوز مبشور
- 50 غرام فستق مبشور
- 100 غرام قشر برتقال مجفف
- 100 غرام سكر
- 100 غرام بصل
- فلفل ملح زعفران حسب الرغبة



سلطة الموسم

المقادير

- 500 غرام خس عربي مفروم ومغسول
- 2 حبة خيار مفروم ناعم
- 2 حبة طماطم مفروم ناعماً
- 1 حبة جزر مفروم ناعم

مقادير الصلصة

- 150 غرام مايونيز
- 30 غرام خل
- 20 غرام عصير الليمون
- ربع ملعقة فلفل مطحون
- ملح حسب الرغبة
- 10 غرام سكر

طريقة التحضير

- تخلط مقادير الصلصة وتضاف الى الخضار وتقدم.



المقادير

- 800 غرام لحم مفرومة
- 200 غرام بصل مفروم
- 50 غرام بقودونس مفروم
- 50 غرام نعناع مفروم
- 5 غرامات حبة البركة
- 20 غرام مسمم
- فلفل وملح حسب الرغبة
- زعفران حسب الرغبة

كباب لقمة

طريقة التحضير

- نضع اللحم والبصل وحبة البركة والبهارات والزعفران في الماكينة ونقرم جيداً، بعد القرمة نضيف البقدونس والنعناع ويفرك الخليط جيداً حتى يتماسك.
- يوضع اللحم في اسياخ للشوي وتشوى على الفحم.



تتولازارد

المقادير

- 200 غرام أرز مغسول ومصفى
- 150 غرام سكر
- 50 غرام لوز مبشور
- 100 غرام ماء الورد
- 10 غرام دراسين
- 5 غرام زعفران
- 30 غرام زبدة
- 100 غرام فستق مطحون للتزيين

طريقة التحضير

- يسلق الرز مع 1 لتر من الماء ويضع على نار هادئة حتى ينضج.
- يضاف السكر واللوز والزبدة وماء الورد والزعفران ويحرك جيداً حتى ينضج.
- يصب الخليط في اكواب التقديم ويزين بالفستق المطحون ويقدم بارداً.



مرق شبيزي

المقادير

- 600 فخذ غنم مخلي مقطع
- 100 غرام بصل مفروم ناعم
- 20 غرام كركم
- ملح حسب الرغبة
- 200 غرام بقودونس مفروم ناعم
- 200 غرام كرات مفروم ناعم
- 200 غرام كزبرة خضراء مفرومة ناعم
- 50 غرام حلبة طازجة مفرومة ناعم
- 200 غرام زيت
- 2 حبة ليمون مجفف

طريقة التحضير

- نسخن نصف مقدار الزيت، نضيف البصل ونستمر بالتقليب حتى يصير لونه ذهبياً.
- نضيف الكركم وقطع اللحم، ونستمر في التقليب ثم نخفف النار، إلى أن ينضج.
- نضيف، الكزبرة، البقدونس، الكرات، الحلبة ونقلب المكونات ثم نضيف 2 كوب ماء.
- نغلق القدر وندعه لمدة عشرين دقيقة.
- عند نضوج الشبيزي ننثر الزعفران عليه وندعه لمدة عشر دقائق ويسكب في طبق التقديم ويقدم ساخناً.

