

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

نتمنى لكم صياماً مقبولاً وإفطاراً شهياً

إعداد: لميس بلال - تصوير: احمد علي

# رمضان

## طريقة التحضير

- تقوم بتقوير الباذنجان والكوسة والبصل.
- في اثناء آخر نحضر مقادير الخلطة ونبدأ بحشوا الخضار حتى انتهاء الكمية.
- نحضر ورق العنب ونغسله جيدا ونقوم بلغه بالطريقة المعتادة وكذلك الملفوف.
- يرص ورق العنب الملفوف الباذنجان الكوسة ثم البصل في وعاء للطبخ ثم نضع مرقة اللحم مع الملح وعصير الليمون وزيت الزيتون ونطبخه على نار حتى ينضج في طبق التحضير يرص المحشي ويزين ويقدم ساخناً.

## مقادير الحشوة

400	غرام لحم مفروم
300	غرام أرز مصري
1	ملعقة صغيرة بهار حلو
2/1	ملعقة قرفة
	ملح فلفل حسب الرغبة
50	غرام ثوم مفروم
1	ملعقة غرام كمون ناعم
2/1	كوب زيت زيتون
1	ملعقة نعناع ناشف
3	ليتر مرق لحم

## محاتني

### المقادير

300	غرام ورق عنب مغسول
500	غرام باذنجان صغير
400	غرام كوسة صغير
300	غرام ملفوف
300	غرام بصل صغير

### المقادير

400	غرام فول أخضر مسلوقة ومصفى
20	غرام ثوم مدقوق
40	غرام كزبرة خضراء مفروم
100	مل زيت زيتون
50	مل عصير ليمون

### طريقة التحضير

في اثناء على النار نضع زيت الزيتون ثم الثوم ويقلب ويضاف الفول الاخضر ونستمر في التقليب لمدة 5 دقائق نضيف عصير الليمون ويصب في طبق التقديم ويقدم.

## سلطة الفول الأخضر



### المقادير

1	كوب لسان العصفور
2	ليتر مرق الدجاج
	بهارات ملح فلفل حسب الرغبة
50	مل زيت زيتون
50	مل عصير الليمون
	بقونس مفروم للتزيين

### طريقة التحضير

- في اثناء على النار نضع زيت الزيتون ثم نضع لسان العصفور نقوم بتحميره قليلاً حتى يحمر.
- نضيف الماء ومرقة الدجاج والبهارات ونتركه حتى ينضج ثم يقدم مع عصير الليمون وتقدم ساخنة.

### القطر

2	كوب من السكر
	كوب من الماء
	عصير ليمون

### طريقة التحضير

- في اثناء نضع السمينة والسميد والزبادي والسكر والبيكينج بودر ونخلطهما جيداً يوزع الخليط في صينية مدهونة بالسمينة.
- تخبز الصينية في فرن درجة حرارته 190 درجة مئوية لمدة نصف ساعة او حتى يصبح لونها ذهبياً.
- نسكب الشرابات على البسبوسة فور خروجها من الفرن وتزين بالفستق والقشدة.

## بسبوسة بالقشدة

### المقادير

	كوبان من السميد الخشن
	نصف كوب من السكر
	كوب لبن زبادي
	ملعقة صغيرة بيكينج بودر
	نصف كوب سمينة
	2 كوب من القشدة الطازجة
	ربع كوب فستق مطحون

### طريقة التحضير

- في اثناء نضع الدجاج المفروم والجزر والكرفس والبهارات وتخلط جيداً وتصنع على شكل كرات ثم يقلى في الزيت حتى الاحمرار.
- في اثناء نضع قليلاً من الزيت ثم نضيف البصل ونستمر في التقليب حتى الاحمرار
- نضيف الطماطم ومن ثم نضيف كرات الدجاج في الصلصة مع التحريك ونتركها لمدة 7 دقائق حتى تنضج تماماً توضع في طبق التقديم وتزين بالصنوبر المقلي.

### المقادير

500	دجاج مفروم
100	غرام جزر مفروم
60	غرام كرفس مفروم
400	غرام طماطم مقشرة ومفرومة
100	غرام بصل مفروم
	فلفل ابيض وملح حسب الرغبة
	صنوبر للتزيين 4/1 كوب

## تنتكتنوكة الدجاج

