



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

نتمنى لكم صياماً مقبولاً وإفطاراً شهياً

إعداد: لميس بلال - تصوير: أحمد علي

رمضان



الشيف محمود عاشور

مقلوبة الدجاج والباذنجان والزهرة

طريقة التحضير

● نخلط كل التوابل ونضع معهم الأرز ونتركهم لمدة 15 دقيقة.
● بقشر ويقطع الباذنجان إلى دوائر بسماكة 2 سم ويرش بالملح ويترك. ويقلى الباذنجان حتى يصبح اللون ذهبياً.
● في قدر نطهي الأرز ثم نقلي زهرات القرنبيط حتى يصبح اللون ذهبياً لكن دون أن تنضج وتتركها جانباً.
● باستخدام نفس القدر يقلى الدجاج حتى يصبح اللون ذهبياً دون أن تنضج بالكامل وتتركها جانباً.
● على نار متوسطة، باستخدام نفس القدر، تذاب الزبدة المتبقية، نضع البصل المفروم ويقلى حتى يصبح البصل ذهبياً، نمد نصف كوب من الأرز مع التوابل ثم نضع فوقها طبقة من الباذنجان المقلى، ثم نصف الدجاج المقلى ونكرر حتى انتهاء الكمية.
● نضع مكعب مرق الدجاج في كوبي الماء الحار ونسكبها فوق الأرز، نغطي القدر وعلى نار هادئة حتى ينضج الأرز، يصب في طبق التقديم ويزين بالبصل المقلى والصنوبر.

المقادير

2 كوب أرز مغسول ومصفى
ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
2 حبة باذنجان، مقطعة لدوائر
ملح حسب الرغبة
كوب من زيت نباتي، للمقلي
50 غرام زبدة
رأس قرنبيط صغير، مقسمة متوسطة
1 ك من الدجاج المقلى مقطع
بصلة مفرومة ناعم
6 فصوص ثوم مدقوق
1 ليتر من مرق الدجاج
ملعقة كبيرة من الزيت النباتي
بصلة متوسطة، مشرحة ومقلية للزينة
1/3 كوب من الصنوبر، محمص



عينت السرايا

طريقة التحضير

● نحضر الكراميل بوضع اناء على النار فيه الماء والسكر وعصير الليمون ونستمر بالتقليب حتى يصبح لونه ذهبياً، يضاف ماء الورد وماء الزهر.
● تشرب شرائح التوست بالكراميل حتى تتشرب تماماً وتترك جانباً حتى تبرد.
● تغطي طبقة التوست المشربة بالكراميل بالقشدة الطازجة.
● تزين بالمكسرات المقلية والفسقن الحليبي وتقدم.

المقادير

8 قطع من خبز التوست
كوب من الماء وكوب من السكر
ملعقة صغيرة من ماء الزهر وملعقة من ماء الورد
ملعقة عصير الليمون وكوب من الحليب السائل
2 كوب من القشدة الطازجة
نصف كوب من الفستق الحليبي المطحون
نصف كوب لوز والفستق الحليبي المحمص

المقادير

4 ثمار أفوكادو مقسومة إلى نصفين
2 علبه تونة مصفاة من الزيت
1 حبة فلفل احمر مقطع مكعبات صغيرة
نصف حزمة كزبرة خضراء مفرومة
1 حبة بصل مفرومة ناعم
ربع كوب زيت زيتون
ربع كوب من عصير الليمون
ملح فلفل حسب الرغبة

طريقه التحضير

● نقوم بإزالة بذرة الأفوكادو ونستخرج بعضاً من لب الأفوكادو لتوسيع مكان للحشوة.
● نخلط مكونات التونة والفلفل وزيت الزيتون وعصير الليمون والبهارات ونضعها على ثمرة الأفوكادو ويزين بالكزبرة الخضراء ويقدم.



قوارب الأفوكادو بحشوة التونة



نتورية القرع

المقادير

حبة بصل مفرومة ناعما
حزمة كرفس مفروم
حبة جزر مفروم
2 حبة بطاطا مقطعة إلى مكعبات
حبة متوسطة الحجم من القرع مقشرة ومنزوعة من البذور ومقطعة إلى مكعبات
مرق الدجاج
نصف كوب زيت ذرة
ملح وفلفل أسود حسب الرغبة

طريقة التحضير

● في قدر كبير على النار نضع قليلاً من الزيت ونضع البصل والكرفس ونقلب حتى يذبل ثم نضيف القرع ونضيف المرق والملح والفلفل ونترك القدر على النار حتى ينضج.
● نخلط المكونات في الخلاط حتى يتشكل لدينا خليط متجانس يوضع في طبق التقديم ويقدم ساخناً.



فطائر اللحم

المقادير

أربعة أكواب من الطحين الأبيض
ملعقة كبيرة من الخميرة الفورية
ملعقة كبيرة من السكر
ملعقة صغيرة من الملح
ملعقة صغيرة من البيكنج باوور

طريقة تحضير العجينة

نخلط مكونات العجين حتى تصبح متجانسة، تترك وتغطي في مكان دافئ حتى تختمر.

طريقة تحضير الحشوة

● في وعاء على نار هادئة نضع القليل من الزيت النباتي، نضع البصل ويقلى جيداً ثم يضاف اللحم المفروم وتناوب التقليب حتى ينضج.
● نضيف الطماطم، والبهارات المشكلة ونقلبها جيداً.
● ترقق ونقطع العجينة إلى دوائر مستطيلة، ونضع الحشوة فيها.
● نضع ملعقة متوسطة من حشوة اللحم المفروم في الوسط ونقلب من الناحيتين كما مدين في الصورة.
● نضع الفطائر في صينية وتترك لتختمر عشر دقائق حتى تخمر مجدداً ثم تخبز على نار حامية 220 درجة لمدة 15 دقيقة أو حتى تنضج تماماً وتقدم.

الحشوة

300 غرام من اللحم المفروم فرماً ناعماً
حبة بصل مفروم ناعماً
حبة طماطم، مفروم ناعماً
ملح فلفل حسب الرغبة
ملعقة صغيرة من البهارات المشكلة