



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: مئين غوزال

# رمضان

## المقادير

60	غرام زهرة
50	غرام بادنجان
60	غرام جزر مفروم
50	غرام بطاطس مفرومة
100	مل معجون الطماطم
	ملح وفلفل حسب الرغبة
	فص واحد من الثوم
	قطعة فليفلة مجففة
	قطعتان من الفلفل الأسود
10	مل زيت زيتون

## طريقة التحضير

- قومي بجمع الفلفل الأسود، والفليفلة المجففة، والثوم والميرامية لتشكيل باقة.
- يسخن الزيت في قدر لتشوحى الزهرة والبادنجان حتى ينذبا ثم أضيفي الجزر واطهي بعدها المكونات لـ 5 دقائق أخرى.
- أضيفي البطاطس مع التحريك لمدة 7-8 دقائق ثم أضيفي معجون الطماطم ويترك لغلي لمدة 15-20 دقيقة.
- يضاف الى القدر الملح والفلفل ويرفع عن النار ليوضع مباشرة في وعاء من الثلج لإيقاف عملية الطهو.
- في قدر صغير، تطهى شوربة الخضروات مع معجون الطماطم. يضاف إليها مرق الخضروات إذا أصبحت كثيفة، وتضاف التوابل حسب الرغبة.
- توضع الشوربة في وعاء التقديم وتزين بالقليل من زيت الزيتون.

## تتورية موسمية



## سلطه البقلة مع الشمندر

### المقادير

40	غرام بقلة
60	غرام شمندر
20	غرام جبنة الفيتا
10	مل عصير ليمون
10	مل زيت الزيتون
5	غرام سماق

### طريقة التحضير

قطعي الشمندر الى قطع صغيرة ثم ضعيها في وعاء الخلط ثم أضيفي البقلة على الوجه ثم ابرشي جبنة الفيتا فوقها مع إضافة زيت الزيتون وعصير الليمون والملح والسماق ثم نضع الخلطة بطبق التقديم مع إضافة أوراق البقلة ورشة سماق للتزيين.

## مربين

### المقادير

100	غرام روبيان
30	غرام روبيان مجفف
200	غرام أرز بسمتي
10	غرامات ثوم مطحون
20	غرام سمنا بلدي
5	غرامات هيل بودرة
5	غرامات بهارات عربية
5	غرامات قرفة ناعمة
5	غرامات لومي مطحون
20	غرام صلصة طماطم
10	غرامات شبت مفروم

### طريقة التحضير

قومي بغلي الروبيان المجفف بالماء ثم يضرب بالخلط ثم نضع البصل على النار مع الثوم والسمنة ثم نحرك جيدا، مع إضافة الهيل والبهارات عليها ونضعها على جنب.

نغسل الأرز وينقع لمدة 20 دقيقة ثم نضعه في وعاء مع السمنة وأعواد القرفة والهيل وورق الغار ونحرك الأرز جيدا ثم نضع البصل المفروم والزنجبيل ثم نضع خلطة الروبيان المطحون ثم نقلب جيدا، ثم نضيف حبات الطماطم عليها والشبت والكزبرة والكرم ثم نضع الماء ونغلق الإناء جيدا حتى تنضج المكونات خلال 15 دقيقة. قومي بتقديم الطبخة بطبق التقديم مع إضافة الروبيان على الوجه اللذيذة.

## تتير كيك بالقهوة

### مقادير عجينة البسكويت:

30	غراما من الزبدة الذائنة
270	غراما من فتات البسكويت بجوز البقان المقرمش
	تضرب الزبدة والبسكويت في خلاط حتى تتكسب قواما ناعما.
	البسكويت بجوز البقان
235	غرام زبدة
110	غرامات سكر أسمر
80	غرام سكر
5	غرامات خلاصة الفانيليا
275	طحين معجنات
40	غرام جوز البقان
45	غرام مسحوق الكاكاو
10	غرامات خميرة الصودا

### مقادير التشيز كيك:

90	غرام شوكولاته بيضاء
150	غرام شوكولاته سوداء
60	قهوة اسبريسو
20	غرام قهوة سريعة الذوبان
300	غرام سكر
1020	جبنة بيضاء
300	غرام من البيض
15	غراما من منكهات بالفانيليا
270	غراما من القشدة 35%

### طريقة تحضير عجينة البسكويت:

ذوبي الزبدة مع السكر والفانيليا ثم أضيفي الطحين، والجوز والكاكاو وخميرة الصودا حركي المزيج جيدا ثم اخبزي المزيج في الفرن على درجة 170 درجة مئوية حتى يكتسب لونا ذهبيا.

### طريقة التحضير:

ذوبي الشوكولاته كل على حدة ثم اخفقي الجبنة البيضاء مع السكر للحصول على قوام متماسك ويضاف إليها البيض على دفعات، وتخفق القشدة مع الفانيليا. قومي بأخذ كوب من المزيج واسكبيه على الشوكولاته البيضاء المذابة، يضاف إليها الشوكولاته السوداء والقهوة، ثم يضاف المزيج فيما تبقى من خليط الجبن. تنسق حلقات الشوكولاته باستخدام ورق الألمنيوم وطبقة رقيقة من أوراق البلاستيك. غطسي الطبقة السفلية بفتات البسكويت بجوز البقان. اسكبي مزيج الشوكولاته البيضاء والسوداء فوق فتات البسكويت. يمكنك صنع التصميم الذي ترغبين فيه باستخدام عصا رقيقة. يخبز في الفرن لمدة 60 دقيقة بدرجة حرارة 150.

