

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

نتمنى لكم صياماً مقبولاً وإفطاراً شهياً

إعداد: لميس بلال

# رمضان

## طاجن الدجاج

### طريقة التحضير

● ضعي عصير الليمون والكزبرة والبقدونس والثوم والزنجبيل والفلفل الاسود والكرم في وعاء كبير، واضيفي الملح والزعفران واخطيهم في وعاء كبير، ثم اضيفي الملح والزعفران واخطي المكونات مع بعضها حتى تنماسك.

● ضعي الدجاج داخل الخليط لمدة 3 ساعات ثم اضيفي الزيتون والزبيب والماء في الطاجن واتركيه على النار لمدة ساعة ونصف.

### المقادير

دجاجة كاملة خالية من الجلد ومقطعة الى اجزاء  
حبتان من البصل المقطع الى شرائح  
ثلاث ملاعق صغيرة من البقدونس المفروم  
ثلاثة فصوص من الثوم المهروس  
ملعقة كبيرة من الزنجبيل  
نصف ملعقة من الفلفل الاسود  
ملح  
زعفران  
ربع كوب من الزيتون  
ثلث كوب زيت الزيتون  
ربع كوب من عصير الليمون  
ربع كوب زبيب



الشيف جوناثان سيبيري

SYMPHONY  
STYLE HOTEL  
KUWAIT  
فندق سيمفوني ستايل الكويت



## سلطة الدجاج

### تتبيلة السلطة

نصف ملعقة زيت زيتون، ربع ليمونة معصورة، ملعقة طعام طحينة، 3 ملاعق طعام مايونيز قليل الدسم.

### طريقة التحضير

● افتحي صدر الدجاجة ثم اقطعيه الى نصفين وانقعيه بتتبيلة الدجاج اعلاه واتركه في الخلاصة لمدة ليلة كاملة او على الاقل لمدة ساعة.

● سخني مقلاة وضعي فيها المشروم مع القليل من الزيت ورشي الملح والفلفل الاسود حتى يصبح لونه ذهبياً.

● اخطي جميع مقادير السلطة معا في وعاء عميق وغطيه وضعيه في الخلاصة.

● اشوي صدور الدجاج حتى تتحمر وبرديها قبل ان تضيفيها الى محتويات السلطة.

### المقادير

4 صدور دجاج منزوع الجلد والعظم  
تتبيلة الدجاج (ملعقة زيت زيتون، ربع كوب عصير ليمون، 2 فص ثوم مدقوق)  
فلفل وملح  
250 غم فطر مقطع شرائح  
راس خس روماني  
كوب من الطماطم الصغيرة  
2 حبة خيار مقطعة  
حبة فلفل اخضر حلو  
كوب زيتون اسود  
كوب زيتون اخضر  
نصف كوب جبنة شيدر مقطعة مكعبات  
كوب من الذرة المطبوخة

## الكنافة

### لتحضير الكنافة

عبوة واحدة من عجينة الكنافة  
200 غرام من الجبنة الحلوة  
120 غراما من الزبدة (عبوتان)  
100 مل حليب (اختياري)  
3-2 ملاعق من الفستق المطحون

### لتحضير القطر

150 غراما من السكر  
150 مل من الماء

### طريقة التحضير

● نضع الماء والسكر في مقلاة متوسطة الحجم ونرفعه على النار حتى الغليان، ثم نرفعهما عن النار ونتركها لتبرد.

● تذوب الزبدة في مقلاة غير قابلة للالتصاق، وتضاف إليها عجينة الكنافة مع التحريك جيدا.

● يضاف الحليب مع التحريك المستمر حتى تمتزج الزبدة والحليب مع عجينة الكنافة وترفع عن النار.

● في صينية دائرية، نوضع نصف كمية العجينة وتوزع بانتظام مع الضغط عليها باستخدام اليدين أو الملوقة.

● توزع الجبنة الحلوة في الصينية فوق العجينة مع الضغط عليها باستخدام اليدين أو الملوقة.

● تضاف بقية العجينة فوق طبقة الجبنة مع الضغط بنفس الطريقة.

● يسخن الفرن الى 190 درجة مئوية وتوضع صينية الكنافة بالفرن لمدة 45 - 50 دقيقة أو حتى تتحسب لونا بنيا ذهبيا. تزال الصينية من الفرن وينثر القطر البارد فوقها وتترك لمدة 5 دقائق لتمتص القطر.

● تقدم ساخنة.

## تنورية العدس

### المقادير

ربع كوب زيت زيتون  
بصلة متوسطة مقطعة ناعما  
2 حبة جزر مقشورة ومقطعة  
4 فصوص ثوم مقشورة ومقطعة ناعمة  
2 ملعقة صغيرة كمون مطحون  
1 ملعقة صغيرة بودرة الكاري  
نصف ملعقة صغيرة زعتر ناشف  
علبة صغيرة من الطماطم المقطعة مصفاة من الماء  
كوب من العدس الاخضر او البني منقوع ومغسول  
4 اكواب من مرق الخضار  
2 كوب ماء  
ملعقة صغيرة ملح  
رشة فلفل احمر  
فلفل اسود مطحون طازج  
كوب من اوراق اللفت المفروم من دون الاضلاع  
عصير نصف ليمونة

### طريقة التحضير

● حمي زيت الزيتون في طنجرة على حرارة متوسطة. عندما يصبح الزيت اقرب للغليان اضيفي البصل، الجزر وحركي باستمرار حتى يبيل البصل الى الطراوة بعدها اضيفي الثوم، الكمون، بودرة الكاري والزعتر وايطخي مع الاستمرار بالتقليب.

● اضيفي البندورة وايطخي لعدة دقائق ثم اضيفي العدس، مرق الخضار والماء، الملح والفلفل الاحمر ومسحوق الفلفل الاسود واتركيه لمدة نصف ساعة على النار او الى ان يذوب العدس. ارفعي الخليط عن النار وضعيه بكميات قليلة في الخلاط واضربي ثم اعيدي جميع الخليط الى الطنجرة وايطخي لمدة خمس دقائق. اضيفي عصير الليمون قبل التقديم.

