

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

# رمضان



الشيف جوناثان سيبيري



## أم علي

المقادير

عبوة من رقائق المعجنات (10 شرائح صغيرة مربعة)

300 مل أو كوب من الحليب

200 غرام أو كوب من السكر (حسب الرغبة)

5 مل فانيليا - 4 غرامات قرفة - 1 غرام حب الهال (اختياري)

125 مل قشدة

57 غرام لوز مفروم - 57 غرام جوز - 57 غرام فستق

57 غرام زبيب - 57 غرام جوز هند مبشور

طريقة التحضير

● تزال العجينة من البراد قبل ساعتين من التحضير للسماح للخلج بالذوبان.

● يسخن الفرن إلى 220 درجة مئوية وتوضع صينية الفرن في وسطه.

● توضع شرائح العجينة في صينية الخبز وتوضع في الفرن لمدة 5 - 10 دقائق (حتى تنتفخ ويصبح لونها ذهبياً)، ثم تزال من الفرن وتترك لتبرد.

● يوضع الحليب في مقلاة مع القشدة المخفوقة، والسكر والتوابل وترفع على نار هادئة حتى الغليان. تضاف الفانيليا والقشدة وترفع عن النار.

● تقطع العجينة إلى قطع صغيرة وتوضع نصف الكمية في طبق الخبز ويوضع فوقه اللوز وجوز الهند وتوزع الكمية المتبقية من فئات العجينة فوقها.

● يضاف مزيج الحليب (مغرفة واحدة كل مرة) فوق العجينة والمكسرات حتى يغطي الحليب كامل العجينة.

● تترك لترتاح لمدة 10 دقائق حتى تمتص العجينة الحليب، ثم تعاد الكرة من جديد بإضافة الحليب.

● يوضع طبق الخبز في وسط فرن حرارته 220 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة.

● يوضع الطبق تحت أداة التسخين حتى يكتسب لونا ذهبياً.

## مرق الخضار مع الأرز بالشعيرية

طريقة تحضير الأرز

مقادير الأرز بالشعيرية

● اغسلي الأرز جيدا واتركه جانبا ثم ضعي الزبدة في اناء الطبخ على النار واضيفي الشعيرية وقلبيهم جيدا حتى تحمر الشعيرية ثم اضيفي الماء عليها والملح واتركيهم حتى الغليان ثم اضيفي الأرز واخلطهم بالشعيرية لتتقيدهم على النار حتى يتشرب الماء وينضج تماما.

2 كوب أرز مصري

2 كوب شعيرية

2 ملعقة زبدة

2 كوب ماء ساخن

2 ملعقة ملح

طريقة تحضير مرق الخضار

مقادير مرق الخضار

● قومي بتشويج البصل والثوم مع الزيت ثم اضيفي باقي الخضار وقلبيهم قليلا مع البصل ثم اضيفي الماء والطماطم المقشرة مع مكعبات الماجي والملح والفلفل واتركيهم حتى تنضج المكونات.

1 بصلة مفرومة

ثوم

طماطم مقشرة

مكعبا ماجي

ملح

فلفل ابيض

زيت

ماء ساخن



## تنورية القمح

طريقة التحضير

● اسلقي الدجاج مع الملح بالماء وخذي المرق او استخدمي مرق الدجاج.

● صفي القمح من الماء.

● اضيفي الماء المغلي حتى يغطي الشعير.

● غطي الوعاء واتركه يطبخ لمدة نصف ساعة.

● في وعاء كبير آخر اضيفي ملعقتي طعام زيت نباتي واضيفي البصل حتى يذبل.

● اضيفي الجزر المبشور والبطاطا ثم اضيفي القمح المسلوق.

● اضيفي كوبين ونصف من مرق الدجاج ثم اضيفي الاوراق الخضراء (الكزبرة والبقدونس).

● حركي المزيج ودعيه ينضج لمدة 10 دقائق.

● اضيفي الحليب (المغلي) وحركي باستمرار.

● اغلي المزيج مع استمرار التحريك حتى يسمك على نار هادئة.

المقادير

كوب قمح

اثنان ونصف كوب مرق الدجاج او قطعان من الدجاج

ضمة بقدونس وكزبرة

3 حبات جزر

بصلة صغيرة

حبة بطاطا متوسطة

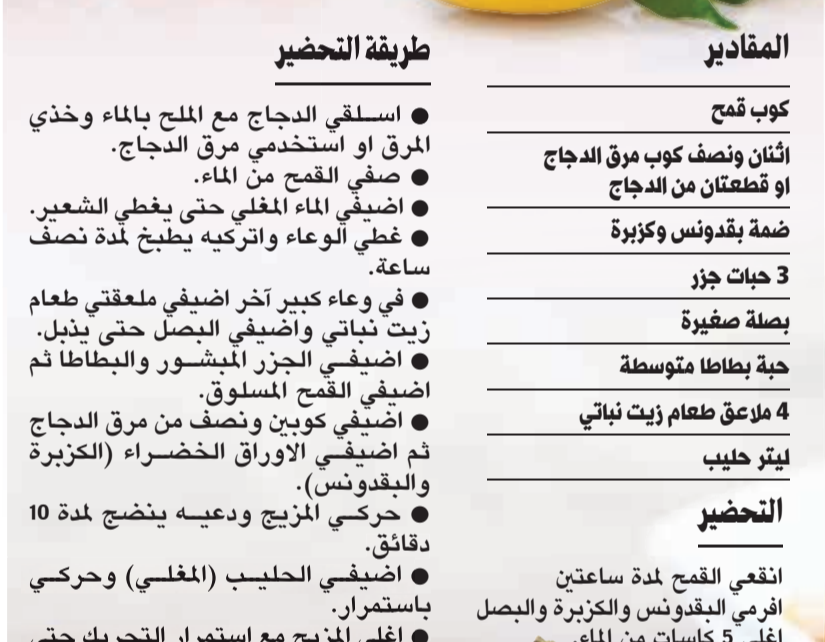
4 ملاعق طعام زيت نباتي

ليتر حليب

التحضير

انقعي القمح لمدة ساعتين

افرمي البقدونس والكزبرة والبصل اغلي 5 كاسات من الماء.



## سلطة الباذنجان

طريقة التحضير

المقادير

● يشوى الباذنجان في مقلاة على نار متوسطة مع التقليب المستمر حتى تنضج لمدة 20 - 30 دقيقة.

● يوضع الباذنجان على لوح التقطيع وتززع عنه القشرة ويقطع.

● يتبل مع البصل، والخل، والسكر والزيت وتخلط جميع المكونات سوياً.

● توضع المكونات في وعاء التقديم وينثر فوقها ملعقة زيت زيتون مع ما تبقى من البقدونس والكمون.

2 غرام أو ملعقتان من الكمون

3 حبات كبيرة من الباذنجان

بصلة حمراء صغيرة مفرومة

ملعقتا طعام من الخل الاحمر

ملعقة من السكر

ملعقتا طعام من زيت الزيتون البكر الممتاز

ملعقتا طعام من البقدونس المفروم

ملعقتا طعام من الكزبرة المفرومة