

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

نتمنى لكم صياماً مقبولاً وإفطاراً شهياً

إعداد: لميس بلال

رمضان



شوربة العدس

المقادير

كوب عدس
2 ملعقة زيت كبيرة
ملعقة كمون صغيرة
بصلة متوسطة مفرومة
3 فصوص ثوم مفروم
3 شرائح جزر متوسطة
3 حبات طماطم كبيرة مقشرة
حزمة كرفس مقطع
ملعقة ملح صغيرة
ربع ملعقة فلفل صغيرة
ربع ملعقة زعفران صغيرة
2 كوب شوربة دجاج
2 كوب ماء

طريقة التحضير

- قومي بغسل العدس جيدا ثم اتركه في المصفاة.
- ضعي الزيت في إناء متوسط وقومي بتسخينه على درجة حرارة متوسطة ثم ضعي الكمون وحركي لمدة دقيقتين حتى تشمي رائحته ثم ضعي البصل وقومي بالتقليب لمدة 4 - 6 دقائق حتى يصبح لونه ذهبيا.
- اضيفي الثوم وقلبي لمدة دقيقة.
- اضيفي الجزر، الطماطم، الزعفران، الملح، الفلفل والكرفس وقومي بتقليبها حتى تأخذ الخضراوات طعم البهارات.
- ضعي العدس وشوربة الدجاج والماء ثم قومي بتحريك المزيج حتى تختلط مكونات الشوربة تماما.
- اجعلي المزيج يصل إلى درجة الغليان بعد ذلك اخفضي درجة الحرارة واتركه لمدة 20 - 25 دقيقة حتى يصبح العدس وباقي المكونات كاملة النضوج. تم يقدم.



الشيف جوزيف



سلطة الجرجير والخس

المقادير

حزمة جرجير
خس مقطع - كوبان

عدد 2 حبة طماطم مقطعة إلى قطع صغيرة
نصف كوب زيتون أسود مقطع إلى حلقات
50 غراما جبن أزرق مقطع إلى مكعبات

مقادير الصلصة

عصير ليمون حامض - زيت زيتون
فلفل أبيض + ملح

طريقة التحضير

- ضعي الجرجير مع الخس، الطماطم والزيتون الأسود في صحن التقديم.
- زيني وجهه الطبق بالجبن الأزرق.
- اخلطي عصير الليمون الحامض، زيت الزيتون، الفلفل الأبيض والملح في وعاء صغير.
- أسكي الصلصة فوق الخضار وقدميها.



المقادير

250 غرام لحم مفروم وسطا
1,5 كيلوغرام من قطع لحم بقر أو لحم غنم
ملح
ورقة غار
هال
بصلة مقطعة إلى أربع
عود قرفة
بصلة متوسطة مفرومة
ملح وبهار أسود
بهار حلو ملعقة صغيرة
قرفة نصف ملعقة صغيرة
كباش قورنفل ربع ملعقة صغيرة
ملعقتا سمنا أو ربع كوب زيت نباتي
2 ملعقة زبدة
1,5 كوب أرز أميركي (طويل الحبة)
1,5 كوب أرز مصري (قصير الحبة)
كوب لوز مقلي (من دون قشره)
نصف كوب صنوبر
نصف كوب فستق حلي (مسلوق ومقشر)

طريقة التحضير

- تغسل قطع اللحم وتوضع في وعاء طبخ ضغط وتضاف إليها كمية كافية من الماء لغمرها.
- تسلق قطع اللحم وترفع الزفرة عند ظهورها ثم يضاف الملح والتوابل ويطهى اللحم لمدة 45 دقيقة.
- حين ينضج اللحم، يرفع من المرقة ويترك مغطى جانبا فيما تصفى مرقة اللحم.
- تسخن السمنا أو الزيت ويقلى الصنوبر واللوز ثم يرفع بملعقة ذات ثقوب ويترك جانبا.
- يستخدم الزيت نفسه لقلبي البصل حتى ينبل.
- ثم يضاف اللحم المفروم والملح والتوابل ويطهى اللحم حتى ينضج ويجري امتصاص كل الماء.
- توضع 3 أكواب من الأرز المصري والأميركي المغسول والمصفي في قدر كبيرة، وتضاف إليها 6 أكواب من مرقة اللحم.
- يطهى الأرز وهو مغطى حتى يمتص كل الماء.
- يضاف مزيج اللحم المفروم ويتابع الطهو لبضع دقائق إضافية.
- تطفا النار ويترك الأرز ليترتاح 10 إلى 15 دقيقة.
- لتقديم هذا الطبق، يسكب الأرز في طبق التقديم وتوزع فوقه قطع اللحم والمكسرات المقلية ثم تثر الفليفلة.
- يقدم الطبق مع اللبن والسلطة.

الصلصة

- تسخن الزبدة في قدر ويضاف إليها الدقيق ويقلى لبضع دقائق.
- تضاف مرقة اللحم والتوابل ويحرك الخليط بشرط معدني حتى يغلي ويتخفف قليلا وتظهر فيه الفقاعات.
- تضاف الكريمة الطازجة وتخلط مع الصلصة.
- تقدم الصلصة مع الأرز واللحم.

تنتيز كيك

طريقة التحضير

- اخلطي البسكويت المطحون مع السكر البني وبشر الليمون ثم اضيفي الزبدة المذوبة ورصي المزيج في صينية التشيز كيك.
- سخني الفرن على حرارة 325 درجة وأنخلي الصينية للفرن لمدة 6 دقائق ثم ازيلها من الفرن وضعيها جانبا لتبرد.
- اخفقي الجبن الكريبي بالخفاقة الكهربائية حتى يصبح ناعما وكريميا ثم اضيفي البيض الواحدة تلو الأخرى مع الخفق حتى يتجانس الخليط.
- اضيفي السكر واخلطي ثم اضيفي اللبن الزبادي وبشر الليمون والفانيليا وعصير الليمون والملح والنشا وقلبي حتى يتجانس الخليط.
- صبي الخليط فوق قاعدة التشيز كيك المحضرة مسبقا.
- ادخلي الصينية للفرن على حرارة 325 درجة لمدة 40 - 50 دقيقة حتى تنماسك ثم اتركها لتبرد في حرارة الغرفة واحفظيها في التلاجة لمدة 4 ساعات على الأقل قبل التقديم.
- عند التقديم وزعي حشوة الكرز أو أي حشوة مفضلة لديك وقطعيها وقدميها باردة.

مقادير قاعدة التشيز كيك

بسكويت دابجستف: كوبين مطحونين
ملعقتان كيرتان سكر بني
ملعقة صغيرة بشر الليمون
3 ملاعق كبيرة زبدة

مقادير التشيز كيك

علبتي جبن كريمي
3 بيضات
كوب سكر
2 كوب لبن زبادي
ملعقتان صغيرتان بشر الليمون
ملعقة صغيرة فانيليا
ملعقتان كيرتان عصير الليمون
ربع ملعقة صغيرة ملح
ملعقة كبيرة نشاء
كرز أحمر للتزيين

قوزي باللحم

الصلصة

2 إلى 3 أكواب مرقة اللحم
ملعقتا طعام دقيق
ملعقة طعام زبدة
ملعقة صغيرة توابل منوعة
ربع كوب كريما طازجة

