



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

نتمنى لكم صياماً مقبولاً وإفطاراً شهياً

إعداد: لميس بلال تصوير: زين علام

رمضان



الشيف ايلي صالح

طريقة تحضير الفلافل

- نقع الحمص والفاصوليا 12 ساعة.
- توضع جميع العناصر في الخلاط، حمص، فاصوليا، بصل، ثوم، مسحوق الكزبرة وتخلط جيدا حتى تصبح عجينة لينة
- قبل 30 دقيقة من الاستخدام تضاف كربونات الصودا ومسحوق الخبز.

طريقة القلي

- سخني زيت الطهي حتى يصبح تقريبا 180 درجة مئوية ثم احصلي على ملعقة الفلافل واملئها واسقطها في الزيت حتى يصبح لونها ذهبيا.

طريقة عمل صلصة الفنتة

- يخلط اللبن، الطحينة، الثوم، الشطة، الملح معا للحصول على الصلصة.

التقديم

- تمزج صلصة الفنتة مع الطماطم المفرومة، مخلل اللفت والفجل.
- ضعي الفلافل في صحن التقديم ثم اضيفي صلصة الفطر ونشر البقدونس.

مقادير الفلافل

500 غرام حمص
250 غراما فاصوليا عريضة
100 غرام بصل
نصف حفنة كزبرة طازجة
50 غراما ثوم
10 غرامات كربونات الصودا
10 غرامات خميرة
10 غرامات مسحوق الكزبرة
15 غرامات ملح
15 غراما فلفل

مقادير صلصة الفنتة

1 كيلو زبادي
100 غرام طحينة
10 غرامات ثوم
عربي 1 علبه صغيرة (خبز) اختياري
100 غرام فجل
50 غراما بققدونس مفروم
50 غراما مخلل اللفت
100 غرام طماطم

فتة فلافل



المقادير

4 كيلوات لحم الضأن مقطع إلى قطع صغيرة كل قطعة 100 غم (مع العظم)
500 غرام بصل
3 كيلوات طماطم مفروم
100 غرام ثوم
20 غراما ملح
10 غرامات فلفل
500 غرام دقيق
زيت الذرة 200 مل زيت الذرة
زيت الزيتون 75 مل زيت زيتون
الكرفس 100 غرام كرفس
سكر 50 غراما سكر
مكعبان بنكهة لحم البقر
2 ليتر عصير الطماطم

طريقة التحضير

- نضع في وعاء زيت الزيتون والبصل والثوم والكرفس، وأوراق الغار لمدة 10 دقائق.
- اضيفي الطماطم المقطعة ومعجون الطماطم وعصير الطماطم والفلفل والملح ولحم البقر والبصل والسكر لمدة 20 دقيقة.
- في مقلاة كبيرة نضع زيت الذرة على الحرارة.
- نضع اللحم بعد غمسه في الدقيق ثم يقلى في الزيت حتى يصبح لونه ذهبيا.
- نضع اللحم في صينية الفرن مع صلصة الطماطم وقومي بتغطيته ثم ضعيه في الفرن حتى تصبح قطع اللحم لينة.
- يمكنك تقديمه مع الأرز الأبيض أو مع المعكرونة.

نتورية السبانخ

المقادير

3 كيلوغرامات سبانخ
مخزون الدجاج أو مكعبات الدجاج (يمكنك تسخين 2 دجاجة كاملة واستخدام المخزون والدجاج لغرض آخر)
ملح وفلفل
50 غراما زبدة
150 غراما بصل

طريقة التحضير

- اغسلي السبانخ وقطعها إلى قطع صغيرة.
- قومي بغلي المخزون ثم اضيفي البصل والسبانخ المقلي.
- اقلي البصل بالزبدة ثم اضيفي السبانخ ثم الملح والفلفل.
- استخدم الخلاط اليدوي حتى يصبح ناعما.
- يمكنك إضافة بعض الدجاج المسلووق كخيار.
- يقدم مع عصير الليمون اختياري.

بسبوسة

المقادير

25 غراما زبدة مذابة
25 غراما طحينة
800 غرام سميد
200 غرام سكر
250 غراما سمن
250 غراما زبادي
القليل من الملح
لوز من دون قشر

طريقة التحضير

- سخني الفرن 190 درجة مئوية.
- تمزج السميد والسكر والسمن حتى تصبح عجينة لينة.
- قومي بخلط صودا الخبز في اللبن ثم اضيفي فوقه عجينة السميد جيدا.
- ادھني الجزء السفلي والجزء الجانبي من صينية الفرن بالطحينة.
- صبي الخليط في الصينية.
- قومي بقص علامة المربع ثم قومي بفرش الزبدة المذابة.
- اضعطي على اللوز في كل مربع على القمة.
- اخبزها 35 دقيقة حتى تصبح ذهبية اللون.
- صبي القطر فوقها ثم رجعيها إلى الفرن لمدة 30 دقيقة وتقدم.