



## كبة باللبن

### طريقة التحضير

- يوضع اللبن في وعاء على نار هادئة مع النشاء ويقرب ويضاف إليه مرق اللحم والملح مع مراعاة التحريك المستمر.
- يوضع الزيت في مقلاة على نار هادئة ويقلى الثوم حتى يصبح لونه ذهبيا.
- يضاف النعناع المفروم والناشف ويحرك ويضاف إلى خليط اللبن.
- توضع الكمية في وعاء التقديم ويضاف إليها مزيج اللبن وتقدم مع الأرز الأبيض.

### المقادير

- 20 حبة كبة برغل مقلية جاهزة
- 2 لتر مرق لحم
- 2 كيلو لبن
- نصف حزمة نعناع مفروم
- ملعقة نعناع ناشف
- 10 حبات ثوم مطحون
- ملعقة كبيرة نشاء
- نصف كوب زيت ذرة
- ملح حسب الرغبة



Hilton  
KUWAIT RESORT  
منتجع هيلتون الكويت

الشيف وفيقي يموت



## شوربة العدس الأخضر

### طريقة التحضير

- في قدر على النار نضع العدس والأرز مع 2 لتر ماء.
- يضاف البصل إلى الخليط حتى ينضج.
- في خلاط كهربائي يضرب الخليط جيدا ويوضع على النار مجددا مع إضافة الكمون والملح والبقدونس المفروم وتقدم.

### المقادير

- 2 كوب عدس أخضر مغسول
- 2 حبة بصل مفروم ناعم
- ربع كوب أرز مصري مغسول
- نصف كوب زيت ذرة
- ملح حسب الرغبة
- ملعقة كبيرة كمون
- نصف حزمة بقدونس مفروم
- 2 لتر ماء



لمشاهدة الفيديو



## سلطة بلدية

### مقادير الصلصة

- ربع كوب زيت زيتون
- 2 فص ثوم مدقوق
- 3 ملاعق عصير ليمون
- ملح حسب الرغبة
- نصف ملعقة فلفل أسود

### طريقة التحضير

- تخلط جميع مكونات الخضار مع الصلصة وتقدم.

### المقادير

- 1 حبة خس مقطع
- 2 حبة طماطم مقطعة مكعبات
- 2 حبة خيار مقطعة شرائح
- نصف كوب فلفل أخضر مقطع مكعبات
- ربع كوب بصل مقطع شرائح
- نصف كوب نعناع أخضر مفروم
- ربع كوب فجل - ربع كوب بقلة
- ربع كوب بقدونس مفروم



## القطايف مع جبنة الموزاريلا والقيمر

### مقادير الحشوة

- 2 كوب جبنة موزاريلا
- كوب قشدة
- فستق حلبي للتزيين

### طريقة التحضير

- تخلط جميع مقادير عجينة القطايف جيدا وتترك ساعة حتى ترتاح.
- تشكل القطايف دوائر في مقلاة غير لاصقة على نار حامية حتى تنضج وتترك جانبا.
- تحشى القطايف بالجبنة والقشدة، نقلي القطايف بالزيت الحار ونضعها في القطر.
- نزين القطايف بالفستق الحلبي الناعم وتقدم.

### المقادير

- مقادير عجينة القطايف:
- 2 كوب من الطحين
- نصف كوب سميذ
- ملعقة كبيرة بيكنج بودر
- ملعقة نشا
- 2 ملعقة سكر

## بطاطا حارة

### المقادير

- 1 كيلو بطاطا مقطعة مكعبات
- لتر زيت ذرة
- نصف حزمة كزبرة مفرومة ناعما
- 4 فصوص ثوم مهروس
- نصف ملعقة كبيرة فلفل حار
- 2 ملعقة زيت زيتون
- ملح حسب الرغبة

### طريقة التحضير

- تقلى مكعبات البطاطا حتى يصبح لونها ذهبيا وتوضع جانبا.
- نوضع مقلاة على النار مع زيت الزيتون ونضيف الثوم والفلفل الحار والكزبرة والبطاطا المقلية وتقلب جيدا وتقدم.