



طريقة التحضير

- نقوم بغسل البرغل الخشن جيداً ثم ننقعها بالماء الساخن لمدة 30 دقيقة.
- في هذه الأثناء نقوم بفرم البقدونس المغسول ونضعه في وعاء زجاجي للتقديم.
- أما الطماطم فعلينا فرمها بشكل مكعبات صغيرة ونخلص من مائها ثم نضيفها الى وعاء البقدونس.
- ونطبق نفس الشيء على البصل الأخضر بفرمه وإضافته الى وعاء البقدونس مع الطماطم.
- ونقوم برش الوعاء بالقليل من السماق والفلفل الأحمر الناعم والملح حسب الرغبة ثم نسكب الزيت فوقه.
- يكون البرغل قد أصبح جاهزاً، نضيفه من الماء ونضيفه الى الوعاء مع الليمون المعصور ونقوم بخلط المزيج حتى تختلط المكونات بالكامل لتكون بهذا قد حصلنا على طبق مميز من التبولة.

تبولة مع سمك سلمون مدخن

المقادير

- 2 باقة بقدونس طازج مغسول
- 2 حبة طماطم
- 4 أصابع بصل أخضر متوسط الحجم
- ¼ كوب برغل خشن
- ¼ كوب زيت زيتون
- رشة فلفل أحمر خشن
- رشة سماق
- ملح حسب الرغبة
- سمك سلمون مدخن



SAFIR
fintas · kuwait



الشيف وسام

فرنش ماكرون
بحشوة التوت الأحمر
مع نكهة فيمتو

المقادير

أولا العجينة:

- 1 كوب لوز مقشر ومطحون ناعما ومنخول
- 1 كوب سكر بودرة منخول
- ملعقة صغيرة تارتار أو (كريم أوف تارتار)
- نصف ملعقة صغيرة ملح
- 3 ملاعق كبيرة سكر ابيض
- 4 بياض البيض في درجة حرارة الغرفة
- 2-3 نقطة ملون طعام أحمر نكهة فيمتو

ثانيا الحشوة:

- 100 غرام زبدة في درجة حرارة الغرفة
- كوب سكر بودرة

الاحتياجات:

- لعجينة الماكرون: كيس كريما كبير مع بلبله مقاس نصف انش
- للحشوة: كيس كريما وسط مع بلبله مقاس ربع إنش
- للفرن: 2 صينية عليها ورق زبدة

طريقة التحضير

أولا لتحضير عجينة الماكرون:

- في العجانة (مع قطعة الخفق) نخفق البيض جيدا حتى يصبح ذا قوام رغوي لا يسقط من طبق العجانة.
- نضيف نقطتين من ملون الطعام الأحمر ونخفق قليلا.
- نضيف الملح والتارتار والسكر الأبيض ونخفق حتى تتجانس المكونات ثم نرفع طبق العجانة لاستكمال الخلط يدويا.
- نضيف خليط دقيق اللوز والسكر البودرة بالتدريج ونقلب من اسفل لأعلى بواسطة اسبوتولا حتى نحصل على القوام المطلوب.
- نضع العجينة في كيس الكريما ونسكبها على شكل دوائر بقطر 3 سنتيمترات متباعدة على ورقة زبدة في صينية الفرن.
- نطرق الصينية برفق على سطح الكاونتر للتخلص من اي هواء في العجينة ثم نتركها ترتاح لمدة 30 دقيقة.
- ندخل الصينية للفرن المحمي مسبقا على درجة 170 مئوية لمدة 12-15 دقيقة حتى تنضج (يعرف النضج بظهور الخط في أسفل الحبات) ثم نخرجها من الفرن ونتركها تبرد تماما ونقلب الحبات بحيث تكون القاعدة لأعلى.

ثانيا لتحضير حشوة التوت:

- في العجانة نضرب الزبدة لمدة 7 دقائق ثم نضيف السكر البودرة ونستأنف الضرب حتى يختلط السكر بالزبدة جيدا.
- نضيف التوت الأحمر المصفي الى الخليط ونعجن لمدة 3 دقائق ثم نضع الخليط في كيس الكريما.
- على كل حبة ماكرون نسكب ما مقداره ملعقة واحدة صغيرة من الحشوة ثم نغطي الحشوة بقطعة ماكرون ثانية ونضغط عليها قليلا حتى تتوزع الحشوة ثم نضع الحبات في طبق مغلي في الثلاجة لمدة ساعة قبل التقديم.

شوربة الهليون

المقادير

- 2 ربطة هليون
- 4 ملاعق كبيرة زبدة أو زيت
- بصله صغيرة مفرومة
- 4 ملاعق كبيرة طحين ابيض
- 4 اكواب مرق دجاج
- ملعقتان كبيرتان كزبرة خضراء
- نصف كوب كريمة كثيفة
- فلفل احمر مطحون
- ملح
- فلفل اسود حسب الرغبة
- ملعقة كبيرة كرفس (قطعة كرفس صغيرة)
- رشة جوزة الطيب

طريقة التحضير

- ينظف الهليون وتقطع الرؤوس وتوضع في ماء مغلي مملح لمدة 5 دقائق ثم تصفى وتترك جانبا.
- تقطع الأرجل قطعاً صغيرة.
- تسخن الزبدة والزيت ويضاف البصل مع الهليون والملح والفلفل الأسود والكرفس.
- يغطي الخليط ويبلخ لمدة 10 دقائق على نار هادئة مع التحريك.
- يضاف الطحين ويقلى دقيقتين بعدها نضيف مرق الدجاج، الكزبرة وجوزة الطيب.
- يبلخ نصف ساعة.
- ثم يطحن وتضاف الكريمة وقليل من بودرة الفلفل الأحمر.

ريش الضاني
المشوية على الفحم

المقادير

- كيلو ريش ضاني (كمية حسب الرغبة)
- ملح
- فلفل
- بهارات لحمه
- جوزة الطيب
- ورق لوروا
- نصف كوب عصير بصل
- نصف كوب عصير طماطم
- حبهان
- ريحان
- ملعقتا خل
- عصير ليمونة
- (بابريكا - سماق حسب الرغبة)

طريقة التحضير

اخلطي كل مكونات التتبيلة مع الريش جيدا، ثم تتبيل وتترك لمدة 4 ساعات على الأقل أو تترك ليلة في التتبيلة وتوضع في الخلاجة، أخرجها منها وضعها في شبكة الشواية وضعها على الفحم او في صينية وبها كوب ماء مغلي وأدخليها الفرن، قدميها مع السلطات والخضار السوتيه.

