



إعداد: حنان عبد المعبود تصوير: ريليش كومار

Hilton
KUWAIT RESORT
منتجع هيلتون الكويت



الشيف وفيق يموت

المقادير:

نصف كيلو فول اخضر حب منزوع القشر
3 فصوص ثوم مدقوق
100 غرام طحينية
2 ملعقة كبيرة عصير ليمون
3 ملاعق كبيرة زيت زيتون
10 غرامات سمسم ابيض محمص
ملح حسب الرغبة
100 غرام ثلج

طريقة التحضير:

- يسلق الفول المقشور لمدة 15 دقيقة ويرفع من على النار ويصفى ثم يترك ليبرد.
- نضع الفول والثلج والملح والثوم وعصير الليمون والطحينة ويضرب في الخلاط حتى يصبح مثل خليط الحمص متماسكا.
- يوضع الخليط في جات التقديم ويزين ببعض حبوب الفول المقشور وزيت الزيتون.

فول أخضر بالطحينة



صينية الدجاج والليمون

المقادير:

1200 غرام دجاج مغسول ومقطع
4 لترات ماء ساخن
3 حبات بطاطس متوسطة مقطعة حلقات
4 فصوص ثوم مدقوق
نصف كوب زيت زيتون
نصف كوب عصير ليمون
ملح حسب الرغبة
2 حبة ورق الغار
نصف ملعقة صغيرة قرفة
مكعب مرقة دجاج
ملعقة كركم وريحان مجفف
مزيج من قرفة مطحونة وبهارات دجاج وفلفل حلو حسب الرغبة
كزبرة خضراء مفرومة
4 حبات طماطم كرزية للتزيين

طريقة التحضير:

- يتبل الدجاج بالكركم وزيت الزيتون ويترك لمدة 15 دقيقة.
- في قدر عميقة، يحمي الزيت ويوضع ورق الغار القرفة ثم يوضع الدجاج المتبل في القدر ويقلب الدجاج من الجهتين إلى ان يأخذ اللون الذهبي ثم يضاف الماء والبهارات والقرفة المطحونة والفلفل الحلو والريحان والفلفل الأسود والملح ويترك على النار حتى ينضج.
- توضع البطاطس في اسفل الصينية ترش البطاطس بقليل من الريحان المجفف ثم توضع قطع الدجاج ويضاف الثوم المهروس وعصير الليمون ومرق الدجاج.
- توضع الصينية في فرن على حرارة متوسطة من 25 الى 30 دقيقة حتى تكسب لونا ذهبيا.
- يزين وجه الطبق بالكزبرة الخضراء المفرومة والطماطم الكرزية ويقدم.

بلح الشام

المقادير:

كوب من الطحين
نصف كوب من الماء.
ثلاث ملاعق من زيت الذرة
2 بيض
ملعقة صغيرة من النشا.
ملعقة صغيرة فانيليا
مقادير القطر
كوب ماء
2 كوب من السكر
ملعقة عصير الليمون

طريقة التحضير:

- في اثناء النار نضع الماء والزيت ثم يضاف الدقيق ويقلب حتى يصبح عجينة يرفع من على النار وتترك ليبرد قليلا.
- يضاف البيض تدريجيا والفانيليا مع التقليب ثم توضع العجينة في كيس التشكيل.
- تشكل اصابع وتقلي في زيت غزير متوسط الحرارة وتحمر حتى يصبح لونها ذهبي وترفع من الزيت وتوضع في قفل بارد في طبق التقديم وتزين بالفستق وتقدم.



سمبوسك الدجاج المفروم والتعناع

مقادير العجين:

2 كوب من الدقيق
5 ملاعق زيت ذرة
نصف ملعقة صغيرة خميرة
كوب ماء
ربع ملعقة ملح

مقادير الحشو:

كوب ونصف دجاج مفروم
حبة بصل مفروم ناعم
2 ملعقة كبيرة زيت الزيتون
2 ملعقة بقدونس مفروم ناعم
ملح وفلفل حسب الرغبة

طريقة التحضير:

- توضع الخميرة والملح والزيت والماء على الدقيق وتعجن حتى تصبح العجينة متماسكة ثم تترك لتخمر.
- يطهى اللحم المفروم مع البصل والبهارات حتى ينضج.
- تقسم العجينة إلى كرات صغيرة ثم تفرد كل واحدة وتحشى باللحم المفروم والبقدونس ثم تغلق الحواف.
- تقلى في زيت ساخن الى أن يصبح لونها ذهبيا وتقدم ساخنة.



نتورية البروكلي الطازجة مع الكريمة

المقادير:

1 كيلو بروكلي مقطع قطع صغيرة
50 غراما كرات مفروم ناعم
50 غراما كرفس مفروم ناعم
100 غرام بصل مفروم ناعم
75 غراما زبدة
250 غراما كريمة طازجة
فلفل ابيض، ملح حسب الرغبة
2 ليتر ماء

طريقة التحضير:

- توضع الزبدة في قدر على النار ويضاف البصل والكرات ويقلب جيدا حتى يصبح لونه ذهبيا.
- ثم يضاف البوركولي ويقلب يضاف الماء ويترك المزيج على نار متوسطة حتى ينضج ويرفع عن النار.
- يوضع الخليط في الخلاط الكهربائي ويخلط جيدا ويوضع على النار مجددا ثم تضاف الكريمة والملح والبهارات ويترك على النار مدة 3 دقائق ثم يزين يقدم.