



كفتة الدجاج المقلية

المقادير:

- 500 جرام دجاج مفروم ناعم
- كوب من البقسماط
- حبة بصل مفرومة ناعم
- 3 ملاعق بقدونس مفروم
- 1 بيضة مخفوقة
- 1 ملعقة صغيرة من الكمون
- ملح حسب الرغبة
- ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ليتر من الزيت للقلي

طريقة التحضير:

- نضع الدجاج المفروم في وعاء ويضاف الفوم، البصل، الملح، والفلفل الأسود الكمون. نخلط المكونات معا بشكل جيد. نترك المزيج في الثلاجة لمدة ساعة. نشكل الخليط الى كرات، ثم نضع الكرات في البيض ومن ثم في البقسماط.
- نقل الكفتة بالزيت الحار حتى تنضج وتقدم.



أطباق اليوم يقدمها الشيف عماد بسين من منتج هيلتون الكويت

شوربة الذرة بالكريمة



المقادير:

- 2 حبة بصل مقطعة ناعم
- 400 جرام ذرة مسلوقة ومهروسة
- 2 ليتر من مرق خضار
- 150 جرام كرفس مفروم
- 150 جرام كريمة طبخ
- 100 جرام زبدة
- ملح حسب الرغبة
- نصف ملعقة فلفل أسود

طريقة التحضير:

- نضع قليلا من الزيت في قدر على النار، ونضيف البصل والكرفس ويقلب.
- نضيف الذرة والمرق ونحرك المكونات جيدا، ويغطي القدر ونتركه حتى تنضج ثم يرفع من على النار.
- نخلط الخليط باستخدام الخلاط الكهربائي، ثم نعيد الخليط إلى النار ونضيف كريمة الطبخ والملح والفلفل وندعه يغلي لمدة ثلاث دقائق ويقدم.



سلطة الفتوش

مع دبس الرومان

المقادير:

- مقادير السلطة
- 1 حبة خس مقطعة
- 2 حبة طماطم مقطعة مكعبات
- 2 حبة خيار مقطعة مكعبات
- 2 حبة فلفل أخضر مقطعة مكعبات
- 2 حبة بصل مقطعة مكعبات
- 3 أعواد نعناع أخضر
- رغيف خبز عربي محمص
- 4 أعواد بقدونس الأخضر

مقادير الصلصة:

- ربع كوب من دبس الرومان
- 2 فص ثوم مدقوق
- 4 ملاعق زيت زيتون
- ملعقة كبيرة من السماق
- ملح حسب الرغبة
- حبة ليمون للتزيين

طريقة التحضير:

- تخلط الصلصة جيدا وتضاف الى مقادير السلطة وتزين بالخبز المحمص والليمون وتقدم.

سمك السلمون السنجاري

طريقة التحضير:

- يتبل السمك بالليمون والكمون والملح.
- تخلط الطماطم المكعبات والفلفل والجزر والكزبرة والثوم والزيت ورشة ملح وكمون.
- يوضع السمك في صينية الفرن مع قليل من الزيت النباتي ثم يوضع الخضار على السمك وتغطي بورق الألمنيوم وتوضع في فرن حار لمدة 30 دقيقة.
- يضاف زيت وعصير الليمون عند النضج ويقدم.

المقادير:

- 1500 جرام من سمك السلمون
- 10 جرام ملح
- 5 جرام كمون
- 100 مل غرام عصير الليمون
- 30 جرام ثوم مدقوق
- 500 جرام طماطم مكعبات
- 100 جرام فلفل رومي مقطع مكعبات
- 100 جرام جزر مبشور
- 100 مل غرام زيت نباتي



زنود الست

المقادير:

- ليتر حليب
- 200 جرام سكر خشن
- 150 جرام سميد
- باكت جلاش
- ليتر زيت للقلي
- ليتر من القطر

طريقة التحضير:

- تحضير الحشوة
- نضع الحليب في قدر على النار ويضاف السكر ويقلب ثم يضاف السميد ويقلب حتى الغليان ويرفع من على النار ويترك حتى يبرد جيدا.
- نحشى كل ورقتين من عجينة الجلاش بالحشوة وتشكل أصابع.
- تحمر في الزيت ثم توضع في القطر وتصفى وتزين بالفستق المطحون وتقدم.

