



موزات مع اللبن

المقادير:

- 2 كيلو موزات غنم
- بصلة وسط مفرومة صغير
- ملعقة كبيرة زيت نباتي
- 3 ليتر ماء ساخن
- عود قرفة، 4 حبات هال، 2 زر قرنفل، 3 ورقة غار وملح وفلفل حسب الرغبة

مقادير مرق اللبن:

- كيلو وربع لبن زبادي
- 250 جرام كريما سائلة
- ملعقة كبيرة نشا
- ليتر من مرق سلق الموزات
- ملعقة صغيرة ملح، ملعقة صغيرة نعناع يابس
- 2 ملعقة ثوم مدقوق
- صنوبر محمر ربع كوب
- للترزين كزبرة مفرومة، ثوم مفروم

مقادير الأرز:

- 3 كوب ارز بسمتي منقوع ومغسول
- نصف كوب ذرة
- ملح حسب الرغبة
- 4 كوب ونصف ماء مغلي

طريقة التحضير:

- توضع ملعقة من الزيت النباتي في قدر على النار وتقلب الموزات حتى تتحمر قليلا يضاف البصل مع التحريك.
- يضاف الماء الساخن وورق الغار وعود القرفة والهال والقرنفل ونتركة حتى ينضج يضاف الملح والفلفل ثم يرفع عن النار.
- نرفع اللحم من القدر ونضعه جانبا ثم نحتفظ بليتر واحد من المرق المصفى.

طريقة تحضير اللبن:

- في قدر مناسب تضاف مكونات مرق اللبن ويتم وضع المزيج على نار هادئة مع التحريك المستمر لمدة عشر دقائق.
- في طبق التقديم توضع الموزات ويسكب عليه اللبن وترزين بالصنوبر وتقدم.

طريقة تحضير الأرز:

- يوضع الزيت على النار يضاف الأرز ويقلب جيدا يضاف الملح والماء ويترك على نار هادئة لمدة 12 دقيقة حتى ينضج ويقدم مع الموزات باللبن.



أطباق اليوم تحضير الشيف شوكت نور من منتج هيلتون الكويت



شوربة الفريكة مع اللحم

المقادير:

- 500 جرام لحم غنم مكعبات
- 3 أكواب فريك
- حبة بصل مفروم ناعم
- 2 فص ثوم مدقوق
- بهارات (كركم_ فلفل أسود_ ملح)
- 3 ملاعق معجون طماطم
- 3 زيت نباتي ملاعق
- 2 ليتر من مرق اللحم

طريقة التحضير:

- يوضع الزيت في وعاء على النار يضاف اللحم ويحمر يضاف البصل والثوم وتقلب جيدا ثم يضاف البهارات ومرق اللحم ويترك لمدة ساعة حتى ينضج اللحم ويضاف الفريكة تترك لمدة نصف ساعة اخرى حتى تنضج ثم تقدم.

سلطة الباذنجان مع الرمان

المقادير:

- كيلو باذنجان مقطع مكعبات ومقلي
- 200 جرام طماطم مفروم
- 200 جرام فلفل ملون مفروم
- 2 فص ثوم مدقوق
- رشة نعناع ناشف
- 60 جرام زيت زيتون
- ملعقة صغيرة كمون
- ملعقة صغيرة كزبرة
- ملح حسب الرغبة
- رمان حب للترزين

طريقة التحضير:

- يوضع زيت الزيتون في مقلاة على النار ويضاف البصل والثوم ويحرك حتى يصبح لونه ذهبيا.
- تضاف الطماطم والفلفل الملون والملح والنعناع والكزبرة والكمون ويقلب يضاف الباذنجان ويقلب ويرفع عن النار.
- يسكب في طبق التقديم ويزين بالبقدونس وحب الرمان ويقدم.

فطائر السبانخ

طريقة التحضير:

- يوضع الطحين في وعاء عميق ثم تضاف ملعقة الخميرة يضاف السكر والملح والماء وزيت الزيتون ويعجن الخليط حتى الحصول على عجينة طرية ولينة وتترك في مكان دافئ حتى تخمر.

طريقة تحضير الحشوة:

- يوضع قليل من زيت الزيتون في مقلاة على النار ويضاف البصل ويحرك حتى يذبل تضاف السبانخ وترفع من على النار يضاف الملح والسماق والليمون وتقلب جيدا وتوضع في مصفاة.

طريقة تحضير الفطائر:

- تقطع العجينة إلى كرات بحجم متوسط، ثم تفرد الكرات باستخدام الشوك حتى تتخذ شكلا دائريا. يوزع حشو السبانخ في الأشكال الدائرية للعجين بشكل متساو. تغلق العجينة على شكل مثلث أو نصف دائرة. تصف أقراص السبانخ في صينية الفرن بعد دهنها بالزيت وتخيز في فرن حام على درجة 180 حتى يصبح لونها ذهبيا وتقدم.



مقادير العجينة:

- أربع أكواب طحين
- 1 ونصف كوب ماء
- نصف كوب زيت نباتي
- ملعقة صغيرة خميرة
- ملعقة صغيرة سكر
- ملعقة صغيرة ملح

مقادير الحشوة:

- كيلو سبانخ مغسولة ومفرومة ناعم
- 2 حبة بصل مفروم ناعم.
- ربع كوب زيت زيتون
- 2 ملعقة كبيرة سماق
- ملح حسب الرغبة
- نصف كوب عصير ليمون

كنافة المانجو

مقادير العجينة:

- 400 جرام قشطة
- 250 جرام سمن نباتي
- 500 جرام كنافة

مقادير الشربات:

- كيلو سكر
- نصف ليتر ماء
- ملعقة كبيرة عصير الليمون
- ملعقة ماء زهر
- حبة فراولة للترزين

طريقة تحضير الفطائر:

- تفرك الكنافة جيدا بالسمنة تم توضع في صينية دائرية وتوضع في الفرن حتى يصل الى اللون الذهبي وتزال السمنة وتوضع حتى تبرد.

- نقوم بتحضير الشربات في وعاء نضع الماء والسكر وعصير الليمون ونقوم بالتقليب حتى الغليان لمدة 15 دقيقة يضاف ماء الزهر وينزع من على النار.

نضع الكنافة

- في طبق ونسقيها بالشربات ثم نوزع القشطة على الكنافة.

- توزع شرائح المانجو على القشطة ترزين بالفستق الحلبي ونقدم.

