



إعداد: جيهان راقت
تصوير: محمد هاشم



كباب خشخاش

المقادير

- 500 غ لحم مفرومة
- 100 غ بصل
- 50 غ بقدونس
- 5 غ ملح
- 2 غ فلفل اسود
- 2 غ بهار حلو

طريقة التحضير

- نخلط جميع المكونات جيدا ثم تشكل على السيخ وتشوى على الفحم.

صلصة البندورة

المقادير

- 30 غ بصل أبيض
- 100 غ بندورة
- 15 غ الفلفل الأخضر الحار
- 50 غ زيت زيتون

طريقة التحضير

- نضع المقلاة على الغاز ومن ثم نضع جميع المكونات ونطهو حتى ينضج.
- ثم نضع الصلصة في الصحن ونضعها فوق الكباب.

CROWNE PLAZA
AN IHG® HOTEL
KUWAIT AL THURAYA CITY



الشيف: محمد - فندق كراون بلازا

شوربة العدس

طريقة التحضير

- نضع الماء في طنجرة ونضعه على الغاز ومن ثم نغسل العدس جيدا ونضعه فوق الماء وعندما يغلي نزيل الرغوة ومن ثم نضيف الملح والكمون والجزر والبطاطا ومن ثم تخفيف الغاز.
- نضع المقلاة على الغاز ومن ثم نضع زيت الزيتون بالمقلاة ونضيف البصل ونقلبه حتى نحصل على اللون الذهبي ومن ثم نضعه فوق العدس لمدة خمس دقائق.
- ومن ثم نطحن جميع المكونات في الخلاط.

المقادير

- 500 غ عدس احمر
- 140 غ بصل احمر مقطع شرائح
- 20 غ ملح
- 10 غ كمون ناعم
- 60 غ جزر مقطع
- 500 غ ماء
- 100 غ بطاطا مقطعة صغيرة
- 100 غ زيت زيتون



المقادير

- 500 غ عجينة فيلو أو عجينة بقلاوة
- 500 غ قشطة جاهزة
- 500 غ قطر بارد جاهز
- كيلو زيت نباتي للقلي

التزيين

- 100 غ فستق حلبي مطحون
- 50 غ زهر الليمون

عجينة البقلاوة

- كيلو طحين
- 500 غ ماء
- 20 غ ملح
- 50 غ سكر
- 40 غ زيت نباتي
- 20 غ سمن

طريقة التحضير

- نخلط جميع المكونات في العجانة.
- تقسم العجينة إلى شرائط بطول 10 سم ثم تقطع كل شريط إلى قسمين ليصبح طول كل واحد 5 سم.
- على سطح صلب، نضع شريطا من العجينة بطريقة أفقية ثم نضع على وسطها ونحو الأعلى شريط عجينة آخر وذلك بطريقة عمودية.
- نضع ملعقة كبيرة من القشطة الجاهزة فوق القسم.

زيت الستة

سلطة الكال

المقادير

- 100 غ خس الكال
- 30 غ بندورة
- 20 غ فجل
- 40 غ جبنة الطوم المشوي
- 30 غ غنوي
- 10 غ الجوز
- 5 غ ملح
- 20 غ زيت الزيتون
- 30 غ عصير الليمون
- 5 غ دبس الليمون

طريقة التحضير

- نخلط جميع المكونات مع بعضها.