



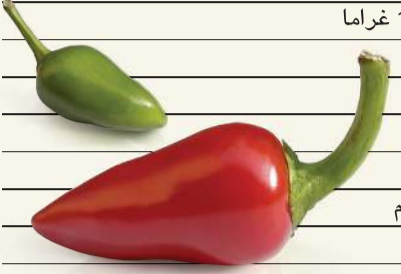
إعداد: جيهان راقت
تصوير: محمد هاشم



شوربة عدس

المقادير

عدس احمر: 500 غرام
بصل احمر مقطع شرائح: 140 غراما
ملح: 20 غراما
كمون ناعم: 10 غرامات
جزر مقطع: 60 غراما
ماء: 500 غرام
بطاطا مقطعة صغيرة: 100 غرام
زيت زيتون: 100 غرام.



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، ثم تخفيف الغاز. نضع المقلاة على الغاز ومن ثم نضع زيت الزيتون بالمقلاة ونضيف البصل ونقلبه حتى نحصل على اللون الذهبي، ثم نضعه فوق العدس لمدة خمس دقائق، ثم نطحن جميع المكونات في الخلاط.

CROWNE PLAZA
AN IHG HOTEL
KUWAIT AL THURAYA CITY

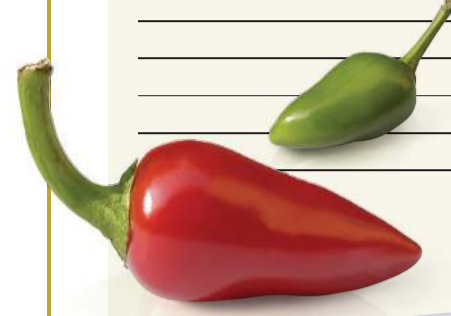


الشيف: محمد - فندق كراون بلازا

سلطة عربية

المقادير

زيت زيتون: 50 غراما
عصير حامض: 20 غراما
خس: 150 غراما
بصل: 20 غراما
طماطم: 130 غراما
خيار: 130 غراما
نعناع: 5 غرامات



طريقة التحضير

نخلط جميع المكونات مع بعضها.



مشاوي مشكلة

المقادير

شيش طاووق
صدر دجاج: 500 غرام
ملح: 10 غرامات
زبادي: 100 غرام
قلقل اسود ناعم: 2 غرام
خل التفاح: 30 غراما
عصير حامض: 20 غراما
زيت درة: 100 غرام
ثوم: 10 غرامات.

طريقة التحضير

نخلط جميع المكونات جيدا ثم نضيف الدجاج إلى التتبيلة ثم نتركها ترتاح من 4 إلى 24 ساعة في الثلاجة، ثم نضع كل 100 غرام على سيخ وتشوي على الفحم.

القطايف

المقادير

طحين: 2 كيلو
ملعقة صغيرة خميرة فورية 5 غرامات
ملعقة صغيرة بيكنج بودر 5 غرامات
ملعقة صغيرة سكر 5 غرامات
كوب ماء 275 غراما
ملح: 3 غرامات
زيت للدهن: 50 غراما.

الحشوة

جوز: 500 غرام
سكر: 150 غراما
ماء زهر: 10 غرامات
زيت للقلي: 2 لتر

طريقة عمل القطر

سكر: 500 غرام
ماء: 300 غرام
حمض ليمون: 1 غرام يغلى على الغاز.

طريقة التحضير:

في الخلاط نخلط الدقيق والخميرة والبيكنج بودر والسكر والماء حتى الحصول على القوام المطلوب، ثم نقلب الخليط ويغطي ويترك ليتخمر. ندهن طاسة بالزيت، ونقلب الخليط، ويصب نحو 2 ملعقة كبيرة من العجينة على الطاسة. تترك في الطاسة حتى النضج ثم ترفع. تحشى بالمكونات المفضلة وتقلي في الزيت ثم توضع في القطر.

كفتة

المقادير

لحمة مفرومة: 500 غرام
بصل: 100 غرام
بققدونس: 50 غراما
ملح: 5 غرامات
قلقل اسود: 2 غرام
بهار حلو: 2 غرام

طريقة التحضير

نخلط جميع المكونات جيدا ثم تشك على السبخ وتشوي على الفحم.

اللحم المشوي

المقادير

لحم العجل الصغير: 500 غرام
زبادي: 100 غرام
ملح: 10 غرامات
قلقل اسود: 2 غرام
بهار حلو: 2 غرام
زيت نباتي: 100 غرام
بصل احمر: 50 غراما

طريقة التحضير

نقطع البصل جوانح ناعمة ثم نضيف إليها باقي المكونات ثم اللحم ونتركها من 4 إلى 24 ساعة نضعها على السبخ وتشوي على الفحم.