



للإطلاع

إعداد جيهان رافت
تصوير أحمد علي

PDF

موزات لحم بالفرن

طريقة التحضير:

- نقوم بغسل موزات اللحم جيدا ونصفيها من الدم.
- نضع الموزات في إناء ونضيف إليها كمية من الملح حسب الحاجة ونضيف البندورة.
- نضيف أيضا القليل من زيت الزيتون مع الثوم والبصل والهيل والبهارات المشكلة والفلفل الأسود، وتخلط جيدا، ونترك الموزات 30 دقيقة على الأقل حتى تتبل جيدا وتتشرّب كل المكونات الأخرى.
- نقوم بدهن صينية معدنية بالقليل من زيت الزيتون ثم نسكب فيها قليلا من الماء، ونفرش عليها موزات اللحم المتبلّة.
- يتم تغليف الصينية بالقصدير، ووضعها في الفرن على درجة حرارة متوسطة مدة ساعتين.

المقادير:

- لحم موزات: كيلو (مع العظم)
- بصل: 2 حبة (حجم متوسط)
- ثوم: 3 فصوص (مقطع إلى شرائح صغيرة)
- هيل: نصف ملعقة صغيرة (مطحون جيدا)
- فلفل أسود: نصف ملعقة صغيرة
- بهار سادة: نصف ملعقة صغيرة (مشكل)
- طماطم: 300 غرام (مفرومة لقطع صغيرة الحجم)
- ماء: 2 كوب
- ملح: حسب الرغبة
- زيت الزيتون: 150 غراما.

MILLENNIUM
KUWAIT
HOTEL & CONVENTION CENTRE



الشيف محمد عبد الفتاح بتوسط الشيف عبيد جمال
والشيف عمر مختار

شوربة الدجاج بالكريمة

طريقة التحضير:

- نضع الماء، والمرق، والدجاج، والبصل، والكرفس، والكراث، في قدر على نار متوسطة، ونقلب قليلا، ثم نخفف النار، ونغطي القدر، ونتركه لحوالي 50 دقيقة.
- نخرج الدجاج ونتركه جانبا حتى يبرد، ثم نقطعه إلى قطع صغيرة، ونضيف المرق.
- نضع الزبدة في قدر آخر على نار متوسطة، ثم نضيف الطحين ونحرك لمدة دقيقة.
- نضيف المرق المصفى والكريمة تدريجيا على باقي المكونات.
- نخفف النار، ثم نضيف الدجاج ونحرك من وقت إلى آخر لمدة 15 دقيقة حتى يتماسك القوام.
- نتبل الشوربة بالملح، والفلفل، ونسكب الشوربة في طبق التقديم ونقدمها ساخنة.

المقادير:

- مرق دجاج: 2 كوب
- صدر دجاج: 4 صدور (منزوع الجلد والعظم)
- بصل: حبة (كبيرة الحجم/ مفرومة)
- كرفس: 2 عود (مفروم)
- كراث: حبة (مفرومة)
- زبدة: 4 ملاعق كبيرة
- طحين: 3 ملاعق كبيرة
- كريمة حامضة: نصف كوب
- ماء: حسب الحاجة
- ملح
- فلفل أسود.



بقلاوة

المقادير:

- نشرب البقلاوة:
- سكر: 2 كوب
- ماء: كوب
- حليب: 2 كوب.

للزينة:

- كاكاو: 2 ملعقة كبيرة
- حليب بودرة: ملعقة صغيرة
- عجينة البقلاوة: مغلف
- زبدة: 150 غراما
- زيت: ربع كوب
- فستق: حسب الحاجة (أو جوز مفروم خشن/ للحشوة).

طريقة التحضير:

- نحضر الشيرة ونضع السكر والماء في وعاء ونحرك وعندما يغلي نتركه 5 دقائق على النار ثم نضعه جانبا.
- نذوب الزبدة على نار هادئة ثم نطفئ النار ونضيف الزيت ونحرك جيدا.
- ندهن صينية البقلاوة بالزبدة المذابة ثم نضع طبقات عجينة البقلاوة مع دهن كل منها بمزيج الزيت والزبدة.
- نضع الحشوة ثم نعيد وضع طبقات من العجينة مع دهنها بالزبدة ثم نضع الطبقة الأخيرة وندهنها جيدا.
- نقطع البقلاوة ثم نضعها في الفرن على حرارة 170 حتى تتكسب لونا ذهبيا من الأسفل والأعلى لحوالي ساعة حسب نوع الفرن.

- بعد أن تبرد الشيرة نضيف الحليب ونحركه جيدا.
- نخرج البقلاوة ونتركها جانبا لحوالي 10 دقائق ثم نصب فوقها مزيج الشيرة والحليب ونتركها ساعة.
- نخلط بودرة الحليب والكاكاو ونضعها فوق البقلاوة ثم نضعها في البراد حتى تبرد تماما ونزينها بالفستق حسب الرغبة ونقدمها.

كبة بطاطس

المقادير:

- بطاطس: 3 حبات (مسلوقة ومقطعة)
- ملح: ملعقة صغيرة
- فلفل أسود: ملعقة صغيرة
- زبدة: ملعقة كبيرة
- جبن موزاريلا: ربع كوب (مبشور)
- لحم مفروم: 500 غرام (مقلي وجاهز)
- بيض: 2 حبة (مخفوق)
- ملح: ملعقة صغيرة (للبيض)
- فلفل أسود: ملعقة صغيرة (للبيض)
- طحين: كوب
- بقسماط: كوب (كعك مطحون)
- زيت نباتي: كوب (للقلي).

طريقة التحضير:

- نضع البطاطس المقطعة والمسلوقة بوعاء، ونرش ملعقة صغيرة من الملح، والفلفل الأسود، ونهرس البطاطس جيدا.
- نضيف الزبدة، ونخلط البطاطس مرة أخرى.
- نوزع ربع كوب من جبن الموزاريلا على خليط البطاطس والزبدة، ونخلط حتى يتجانس جيدا.
- نأخذ كمية من خليط كبة البطاطس، ونفرده براحة اليد، ونحشيه بكمية من اللحم المفروم المقلّى، ونحكم إغلاق الحبة على الحشوة، ونشكل الحبة بالشكل الدائري، ونضع الحبات الجاهزة بطبق جانبي.
- بأطباق جانبية أخرى نحضر كوب من الطحين، والبقسماط، والبيض المخفوق مع الملح والفلفل.
- نغمس حبات كبة البطاطس أولا بالطحين، ثم بالبيض المخفوق، وأخيرا بالبقسماط.
- نقلّي حبات كبة البطاطس بالزيت المحمى حتى تتحمر من الجهتين، ونقدمها.