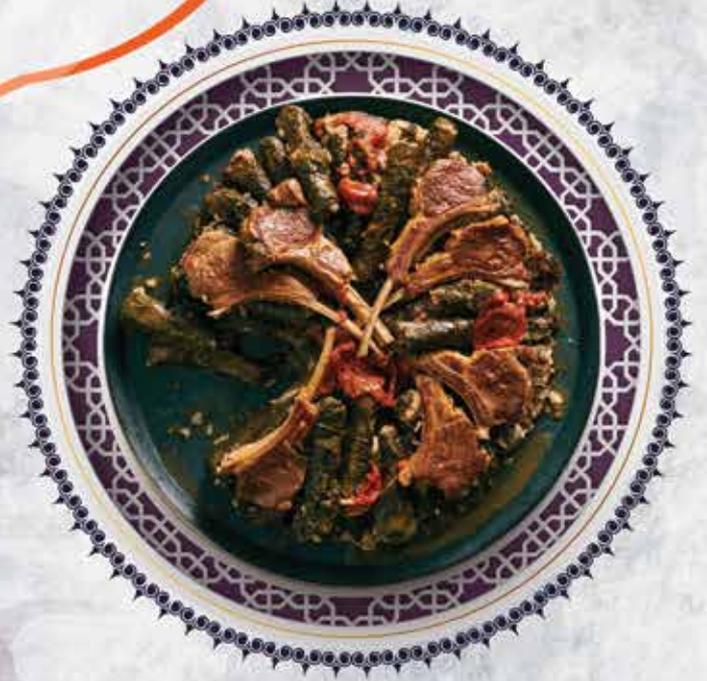


رمضانيات:
لمسة حديثة
على
أطباق تقليدية



Unilever
Food
Solutions

شوربة لسان عصفور

المكونات

لسان عصفور
بصل مفروم
جزر مفروم
كرفس مفروم
زبدة
ورق لورا
كنور مكعب مرقة الدجاج
ملح
فلفل اسود
ماء

التحضير

- يتم تحمير لسان العصفور في الزبد حتى يصل للون الذهبي ثم يتم اضافة الخضروات و التشويح لمدة دقيقتين.
- يتم إضافة ٢ مكعب من كنور مرقة الدجاج مع الماء وورقتي اللورا والملح والفلفل - يتم طهي لسان العصفور على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق.
- نصيحة للشيفات**
- يفضل نشل لسان العصفور من الشوربة بعد تمام الطهي في حالة عدم تقديمها مباشرة حيث يستمر لسان العصفور بامتصاص السوائل والزيادة في الحجم الى ان يصبح غير مقبول القوام.

شوربة لسان عصفور

تكفي
ل ١٠ اشخاص

٤٠٠ ج
٥٠ ج
٥٠ ج
٥٠ ج
١٠٠ ج
٢ عدد
٢ عدد
٣ ج
١ ج
٢ لتر



Unilever
Food
Solutions

شورية كريمة الدجاج

شورية كريمة الدجاج

المكونات

مكعبات دجاج مطهية بطريقة التشويح ثم السلق البطيئ	٢٠٠ ج
بصل، مفروم	١٠٠ ج
كرفس مفروم	٥٠ ج
زبدة	١٠٠ ج
كنور شوربة كريمة الدجاج	١٠٠ ج
ملح	٣ ج
فلفل اسود	١ ج
حليب	٢ لتر
كريمة طهي	٢٠٠ مل

تكفي
ل ١٠ اشخاص

التحضير

- يتم تشويح الخضروات في الزبدة ثم يتم اضافة الحليب و كنور شوربة كريمة الدجاج و التقليب لمدة ١٠ دقائق على نار هادئة.
- يتم اضافة مكعبات الدجاج وضرب الخليط نصف ضربة بالخلط اليدوي ثم يتم اضافة الكريمة و التتبيل بالملح و الفلفل الاسود.
- نصيحة للشيفات
- يمكن تجهيز الشوربة مسبقاً وتسخينها وتقديمها عند الطلب.



شوربة كريمة المشروم

شوربة كريمة المشروم

تكفي
لـ ١٠ اشخاص

المكونات

مشروم سوتيه مفروم
بصل، مفروم
كرفس مفروم
زبدة
كنور شوربة كريمة المشروم
ملح
فلفل اسود
حليب
كريمة طهي

٤٠٠ ج
١٠٠ ج
٥٠ ج
١٠٠ ج
١٠٠ ج
٣ ج
١ ج
٢ لتر
٢٠٠ مل

التحضير

- يتم تشويح الخضروات في الزبدة ثم يتم اضافة الحليب وكنور شوربة كريمة المشروم و التقليب لمدة ١٠ دقائق على نار هادئة.
- يتم اضافة المشروم المُشَوَّح وضرب الخليط نصف ضربة بالخلط اليدوي ثم يتم اضافة الكريمة والتتبيل بالملح والفلفل الاسود.
- نصيحة للشيفات
- يمكن تجهيز الشوربة مسبقاً وتسخينها وتقديمها عند الطلب.



سلطة فول اخضر بالبادنجان

تكفي
لـ ١٠ اشخاص



سلطة فول اخضر بالبادنجان

المكونات

فول اخضر، مقشور ٤٠٠ ج
بادنجان رومي، مكعبات كبيرة، مقلي ١٠٠ ج
طماطم شيري انصاف ٣٠٠ ج
اوراق كزبرة ١٠٠ ج

للدريسينج:

مسحوق الليمون من كنور ٢٠ ج
ملح ٣ ج
فلفل اسود ١ ج
مستردة صفراء ١٠٠ مل
زيت زيتون ٣٠٠ ج

- يتم خلط مسحوق الليمون من كنور مع الدريسينج على البارد ويحفظ في الثلاجة.

التحضير

- عند الطلب يتم خلط الدريسينج مع الخضروات والتقديم.



سلطة الطحينة العطرية

سلطة الطحينة العطرية

المكونات

طحينة خام
كزبرة
مايونيز هيلمنز السحري
مسحوق الليمون من كنور
ملح
فلفل اسود
زيت زيتون
خل
ماء

تكفي
ل ١٠ اشخاص

٢٠٠ ج
١٠٠ ج
١٠٠ ج
٢٠ ج
٣ ج
١ ج
٣٠٠ مل
٣٠ مل
٢٠٠ مل

التحضير

- يتم ضرب الكزبرة مع الزيت في الخلاط.
- يتم خلط زيت الكزبرة مع المايونيز السحري من هيلمنز ومسحوق الليمون من
كنور واطافة باقي المكونات مع التقليب على البارد حتى يتماسك القوام.



Unilever
Food
Solutions

ممبار

تكفي
لـ ١٠ اشخاص

ممبار

المكونات

١٠٠٠ ج	ممبار
٣٠ ج	تتبيلة الشواء من كنور
٢٠ ج	مسحوق الليمون من كنور
ج	ملح
ج	فلفل اسود
٣٠٠ مل	زيت عباد شمس
٣٠ ج	سكر
١٠٠ ج	معجون صلصة طماطم
١٥٠ ج	طماطم، مكعبات
١٠٠ ج	شبت، مفروم
١٠٠ ج	بقونس، مفروم
١٠٠ ج	بقونس، مفرومة
٢٠٠ ج	بصل مفروم
٥٠٠ ج	ارز مصري

التحضير

- يتم تسخين الزيت وتشويح البصل ثم اضافة الطماطم ومعجون صلصة الطماطم وتتبيلة الشواء من كنور ومسحوق الليمون من كنور.
- يتم اضافة السكر والملح والفلفل ثم يتم اضافة الارز والشبت والبقونس والكزبرة ويرفع من علي النار .
- يتم حشو الممبار ويسلق على نار هادئة لمدة ساعة.
- يحفظ في التجميد ويحمر عند الطلب.
- ينصح برش تتبيلة الشواء من كنور قبل التقديم مباشرة.



محشي ورق عنب بالريش

المكونات

ريش	٢٠٠٠ ج
تتبيلة الشواء من كنور	٣٠ ج
مرقة اللحم من كنور	٢٠ ج
ملح	٣ ج
فلفل اسود	١ ج
زيت عباد شمس	٣٠٠ مل
ورق عنب	٤٠٠ ج
معجون صلصة طماطم	١٠٠ ج
طماطم، مكعبات	١٥٠٠ ج
شبت، مفروم	١٠٠ ج
بقدونس، مفروم	١٠٠ ج
بقدونس، مفرومة	١٠٠ ج
بصل مفروم	٢٠٠ ج
ارز مصري	٥٠٠ ج

التحضير

- يتم تسخين الزيت وتشويح البصل ثم اضافة الطماطم ومعجون صلصة الطماطم و تتبيلة الشواء من كنور ومرقة اللحم من كنور.
- يتم اضافة السكر والملح والفلفل ثم يتم اضافة الارز والشبت والبقدونس والكزبرة ويرفع من علي النار .
- يتم حشو ورق العنب و يتم رصة في الحلة فوق الريش ويطهى على نار هادئة لمدة ساعة بعد اضافة مرقة اللحم من كنور.

محشي ورق عنب بالريش

تكفي
ل ١٠ اشخاص



Unilever
Food
Solutions

سمبوسك العكاوي و البطاطس

تكفي
ل ١٠ اشخاص

سمبوسك العكاوي و البطاطس

المكونات

٤٠٠ ج	عكاوي مطهية على نار هادئة ومفصصة
١٠٠ ج	بصل مكرمل
٩٠ ج	البطاطس المهروسة من كنور
٥٠٠ مل	حليب
٣ ج	ملح
١ ج	فلفل اسود
٤٠٠ ج	ميكس جبن، شيدر، موتزاريلا (١:١)
عدد ٣٠	ورقة سمبوسك

التحضير

- يتم تسخين الحليب واطافة البطاطس المهروسة من كنور والتقليب حتي تصل لقوام البطاطس المهروسة.
- يتم خلط كل المكونات سوياً ويتم حشو السمبوسك.
- تحفظ في التجميد وتحمّر وتقدم عند الطلب.



أرز بالشعرية

تكفي
لـ ١٠ أشخاص

أرز بالشعرية

المكونات

ارز مصري	١٥٠٠ ج
شعرية	٢٠٠ ج
بصل مكروم	١٠٠ ج
بودرة مرقة الدجاج من كنور	٣٠ ج
ماء	٢٥٠٠ مل
ملح	٣ ج
فلفل اسود	١ ج
زيت نباتي	٥٠ مل

التحضير

- يتم تسخين الزيت وتشوح الشعرية حتى تصل للون الذهبي ثم يتم اضافة الأرز والملح والفلفل وورق اللورا.
- يتم اضافة بودرة مرقة الدجاج من كنور ثم الماء ثم يترك على نار هادئة حتى يتشرب.
- يطهى على نار هادئة لمدة ٢٠ دقيقة.



ملوخية

ملوخية

المكونات

ملوخية، مخروطية
مكعبات مرقة الدجاج من كنور
ماء
ملح
فلفل اسود
سمن بلدي
توم مفروم
كزبرة، مجففة، مطحونة

٤٠٠ ج
٢
٥٠٠ مل
٣ ج
١ ج
٥٠ ج
٢٠ ج
٢٠ ج

تكفي
ل ١٠ اشخاص

التحضير

- يتم تقليب الملوخية بعد فك التجميد في الماء واطافة ٢ من مكعبات مرقة الدجاج من كنور ثم يتم التسخين حتي مرحلة ما قبل الغليان.
- يتم تسخين السمن و يشوح التوم ثم تضاف الكزبرة حتي تفوح الرائحة ثم تضاف للملوخية وتقدم.



دجاج مشوي

تكفي
لـ ١٠ اشخاص



دجاج مشوي

المكونات

دجاجة، وزن ٩٠٠ ج للدجاجة
توابل الدواجن من كنور
بصل مبشور
لسائل النقع:
ملح
فلفل اسود
سكر
توابل الدواجن من كنور
ماء بارد

٥ عدد
١٠٠ ج
٢٠٠ ج
٢٠٠ ج
١ ج
٢٠٠ ج
١٠٠ ج
٦٠٠ مل

التحضير

- يتم نقع الدجاج في سائل النقع بعد اضافة توابل الدواجن من كنور يحفظ في الثلاجة لمدة ٢٤ ساعة.
- ينشل الدجاج من سائل النقع ويتبل بالبصل المبشور وتوابل الدواجن من كنور
- يشوي في الفرن لمدة ٥٠ دقيقة.
- نصيحة للشيفات للشوي المثالي
- ١٠ دقائق ٢٢٠ درجة مئوية.
- ٣٠ دقيقة ١٦٠ درجة مئوية.
- ١٠ دقائق ٢٢٠ درجة مئوية.



Unilever
Food
Solutions

كنافه ميلفای

تكفي
ل ١٠ اشخاص

كنافه ميلفای

المكونات

كنافه	١,٠٠٠ ج
سكر بودره	٢٥٠ ج
زبدہ	٤٠٠ ج
لكريمه الحشو :	
لبن	١,٠٠٠ مل
مياه	٥٠٠ مل
كريمه خفق	٥٠٠ مل
مسحوق الكريم باستري من كارت دور	٨٠٠ ج
لوز محمص مجروش	٢٠٠ ج
فانيليا سائله	٢٠ مل
لعمل الشربات :	
مياه	٢,٠٠٠ مل
سكر	١٥٠٠ ج
مسحوق اللمون من كنور	٢٠ ج

التحضير

- يتم تفريط الكنافه جيدا من بعضها ومزجها جيدا مع السكر والزبدہ.
- يتم وضعها في صاج فرن ٢ سم وضغطها جيدا حتي تكون راق واحد.
- يتم تسويتها في فرن درجه حرارته ١٨٠ لمدہ ٣٠ دقيقه مع المتابعه والتقليب علي الجانبين حتي نصل للون الذهبي.
- يتم عمل الشربات وتقليبه مره واحده فقط في بدايه وضعه علي النار حتي يذاب السكر تماما.
- يتم وضع الشربات ساخنا علي الكنافه مباشرة من خروجها من الفرن .
- يتم تركها ساعتين علي الاقل قبل الحشو.
- يتم تقديمها بارده.



ليمون بالنعناع

تكفي
لـ ١٠ اشخاص

ليمون بالنعناع

المكونات

٢٥٠٠ مل
١٥٠ ج
٢٠٠ ج
١٠٠ ج

مياه بارده
مسحوق الليمون من كنور
سكر
اوراق النعناع

التحضير

- اولاً يتم مزج المياه والسكر و مسحوق الليمون في الخلاط جيداً حتي يذاب تماماً.
- يتم وضع أوراق النعناع وضربها جيداً .



Unilever
Food
Solutions