

# أطباق تقليدية

بنكهات عصرية  
النسخة ٢



Unilever  
Food  
Solutions





## وصفات رمضان

شيف، احنا عارفين رمضان بالنسبة لك ايه وبالنسبة  
لمطبخك. الزحمة قبل الفطار والضغط علىشان تقدم  
أذ أطباق والمسؤولية اللي عليك علىشان تخلق  
نكهات تبسط وتلهم كل اللي يدوقه





# منتجاتنا



عاوز اللمسة الأخيرة؟ أساس صوص الديمي جلاس من كنور هيضيف عمق وغنى للصوصات، وتوابل الليمون من كنور هتخلي طعم السي فود، تنبيلة السلطة، وغيرهم، منعشين بحموضة مثالية!

أعظم الأطباق مش بتتعمل صدفه يا شيف! بتتعمل بعناية، ودقة، وبالمكونات الصح. رمضان ده، بنقدمك حلول تقدر تثق فيها، بترفع من مستوى كل وصفة وتسهل عليك شغلك، علشان يبقى عندك وقت ومساحة أكبر للإبداع!

يلا نعيد ابتكار الأكلات التقليدية بشكل جديد يا شيف!

ابدأ بقوة مع النكهات الغنية من مرقعة الخضار أو الدجاج كنور بروفيشنال. حُضّر شوربات كريمية مع كريمة المشروم أو كريمة الدجاج البودرة من كنور، وابدع في مستوى جديد من الصوصات كمان!

جاهز تشغل الشواية؟ توابل كنور مكس جريل هتقدمك نكهات متوازنة بشكل رائع، وعلشان تكمل التجربة، بطاطس كنور المهروسة هتديك قوام كريمي وهش في كل مرة!

دلو قتي  
وقتك تألف



# إفطار



دجاجة نص مشوية



أوسو بوكو



شوربة دجاج وذرة





# أوسوبوكو

## المكونات

- ١ كجم لحم أوسوبوكو بقري
- ١٠ جم بصل أبيض مفروم ناعم
- ٥٠ جم جزر مفروم
- ٥٠ جم كرفس مفروم
- ١٥ جم ثوم مفروم
- ورق لوري
- فلغل أسود
- جوزة الطيب
- قرفة
- ٢٥ جم معجون طماطم
- ١٠ جم صويا صوص غامق
- بطاطس مهروسة كنور

## طريقة التحضير

١. شوِّخ الأوسوبوكو كويس من الناحيتين لحد ما ياخذ لون.

٢. ارفعه، وفي نفس الحلة شوِّخ البصل، بعده الكرفس والجزر والثوم.

٣. ضيف معجون الطماطم، التوابل، والأعشاب وقلِّب كويس.

٤. رجِّع اللحم، وغطيه بمياه.

٥. ضيف الصويا صوص وسقيه يطبخ على نار هادية لحد ما يستوي ويطرى.

٦. حَضْر كنور بطاطس المهروسة وتبلها بملح، فلغل، وجوزة الطيب.

٧. ضيف زبدة في الآخر.

٨. التقديم: بطاطس في الطبق، الأوسوبوكو فوقها، ومعه الصوص.



كنور  
بطاطس مهروسة





# المكونات

نص دجاجة كاملة بالعظم  
١ لتر مياه  
٣٠ جم ملح  
٣٠ جم سكر  
بصلة  
٥ فصوص ثوم  
عود قرفة  
٤ ورق لوري  
١ جم حبوب فلفل أسود  
٢٠ جم كنور ميكس جريل

## طريقة التحضير

١. حط كل المكونات مع ١٠ جم من كنور ميكس جريل في المياه وسخن لحد ما الملح والسكر يدوبوا وتطلع النكهة.
٢. سيب محلول النقع يبرد.
٣. نزل الدجاجة في محلول النقع وسيبها في التلاجة من ٨ ل ١٢ ساعة.
٤. طلعها ونشغها كويس.
٥. رش باقي كمية كنور ميكس جريل تحت الجلد وعلى الوش.
٦. دخلها الفرن على درجة حرارة ١٨٠.
٧. قدّمها مع خضار مشوي أو سلطة فريش.

تبيلة الشواء  
من كنور



# دجاجة نص مشوية





# شورية دجاج وذرة

## المكونات

- ٣ كوز ذرة
- عود ليمون
- ٥٠ مل زيت زيتون
- ٢٠٠ جم صدور دجاج
- ٥٠ جم بصل مفروم
- ٥٠ جم كرفس مفروم
- ٢ لتر مياه
- ١٠٠ جم شورية كنور كريمة دجاج

## طريقة التحضير

١. اسلق الذرة مع المياه، الليمون، ملح وفلفل.
٢. شيل الذرة وسيب مياه السلق.
٣. فرط الذرة.
٤. شوّح الدجاج في حلة، وشيله.
٥. في نفس الحلة شوّح البصل وبعده الكرفس.
٦. ضيف مياه سلق الذرة وحبوب الذرة.
٧. ضيف شورية كنور وقلّب لحد ما تتقل.
٨. اضربها بالخلاط.
٩. رجّع الدجاج ثاني.

شورية كريمة  
الفرغ منه كنور







# سحور



## قطايف دجاج



ساندوتش طعمية  
بصلصة طحينة



سمبوسك  
بالعكاوي





# المكونات

طعمية مقلية  
جرجير  
مخلل  
٤ جم كنور لايم  
١٥٠ جم مايونيز هيلمانز ماجيك  
٧٠ جم طحينة  
١٠ جم كزبرة خضرا  
٣ جم ثوم  
١٠ مل خل أبيض  
٧٠ مل مياه  
١ جم كمون

# ساندوتش طعمية بصلصة طحينة

## طريقة التحضير

١. اضرب الطحينة، المياه، الخل، الكزبرة، الثوم، كنور  
تتبيلة الليمون الأخضر، الملح والفلفل.
٢. اخلط الصوص مع المايونيز لحد ما يبقى كريمي.
٣. افرد الصوص، ضيف المخلل والجرجير والطعمية.



كنور  
تتبيلة الليمون  
الأخضر



هيلمانز  
مايونيز  
السحري





## المكونات

٥٠٠ جم أفخاذ دجاج مكعبات  
١٠ جم كنور توابل دواجن  
١٠٠ جم خليط رومي وموزاريلا  
١٠٠ جم فلفل ألوان  
٥٠ جم بصل أبيض  
رقائق قطايف

## طريقة التحضير

١. تبّل الدجاج بتتبيلة كنور للدواجن وسقيه ساعتين على الأقل.
٢. شوّحه، ضيف البصل، وبعده الفلفل.
٣. سقيه يبرد.
٤. اخلطه مع الجبن.
٥. احشي القطايف واقفلها.
٦. اقليها وقدمها سخنة.

خلطة توابل  
الدواجن من كنور



## قطايف دجاج





# سمبوسك بالعكاوي

## المكونات

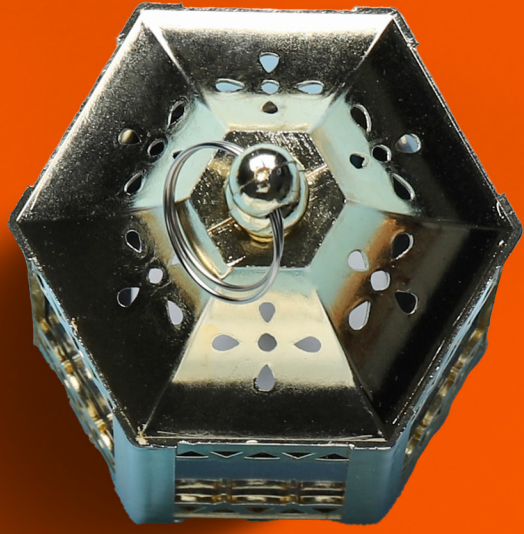
٢ كجم عكاوي  
فلغل أسود  
ورق لوري  
١٥٠ جم بصل أبيض  
٢٠ جم ثوم  
كنور ديمي جلاس  
رقائق سمبوسك  
١٥٠ جم جبنة فيتا  
٢٠ جم بققدونس

## طريقة التحضير

١. حضّر كنور ديمي جلاس مع ٢ لتر مياه وسخنه لحد الغليان.
٢. تبّل العكاوي وحطها في صينية.
٣. ضيف ورق اللوري والصوص.
٤. غطي الصينية واطبخه في الفرن لحد ما يطرى.
٥. فتّت اللحمة واخلطها بالجبنة والبققدونس.
٦. احشي السمبوسك واقليها.







# مشروبات



صوبيا بكنور  
تتبيلة الليمون الأخضر



كركديه بكنور  
تتبيلة الليمون الأخضر



تمر هندي بكنور  
تتبيلة الليمون الأخضر





# المكونات

مكونات عصير الكركديه:

١ لتر مياه

٧٥ جم كركديه ناشف

مكونات عصير الليمون:

٤٥٠ جم مياه

٥٠ جم كنور تتبيلة الليمون الأخضر

مكونات الشربات:

كميات متساوية من السكر والمياه، على النار لحد

ما السكر يدوب

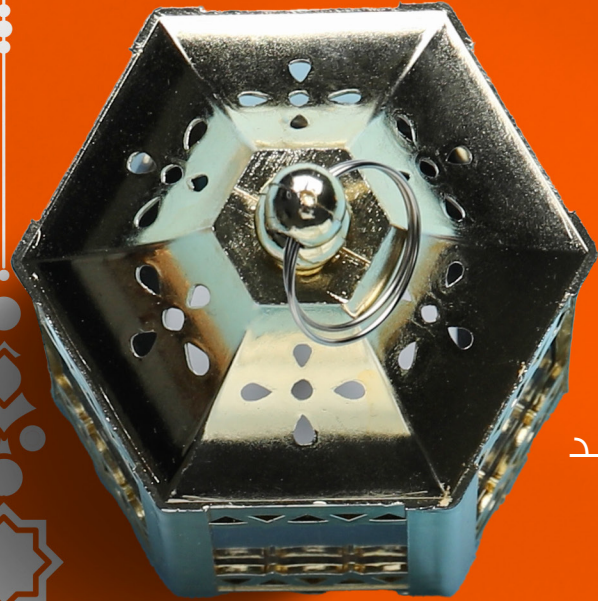
## طريقة التحضير

١٠٠ جم عصير ليمون

٦٠ جم عصير كركديه

٢٥ جم محلول سكر

كنور  
تتبيلة الليمون  
الأخضر



# كركديه بكنور تتبيلة الليمون الأخضر





# المكونات

١٠٠ جم تمر هندي  
١ لتر مياه

مكونات عصير الليمون:

٤٥٠ جم مياه  
٥٠ جم كنور تتبيلة الليمون الأخضر

مكونات الشرابات:

كميات متساوية من السكر والمياه، على النار لحد  
ما السكر يدوب

# طريقة التحضير

١٢٠ جم عصير تمر هندي  
٤٠ جم عصير ليمون  
٢٠ جم محلول سكر

كنور  
تتبيلة الليمون  
الأخضر



# تمر هندي بكنور تتبيلة الليمون الأخضر





# المكونات

مكونات عصير الليمون:  
٣٠ جم كنور تتبيلة الليمون الأخضر  
١٠٠ جم سكر  
٧٠٠ مل مياه

# طريقة التقديم

١ لتر صوبيا  
١٠٠ جم من عصير الليمون المحضر

# صوبيا بكنور تتبيلة الليمون الأخضر



كنور  
تتبيلة الليمون  
الأخضر

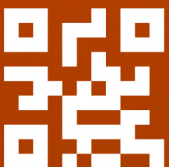


ملحوظة: السكر حسب الذوق.





**Unilever  
Food  
Solutions**



**Unileverfoodsolutions**

**unileverfoodsolutions\_egypt**

**<https://www.unileverfoodsolutions.eg>**