

الوصفة الثانية



الدجاج مع خضار الربيع

طريقة التحضير:

- 1 - اقلي الدجاج بالزبدة في مقلاة حتى ينضج
- 2 - اقلي في نفس المقلاة الثوم والفليفلة والباذنجان والكوسا والكراث لمدة 5 دقائق الى 7 دقائق
- 3 - اضيفي مرق الدجاج والكريم والملح والفلفل والحبق، اتركي المزيج يغلي حتى يتكثف المزيج
- 4 - ضعي الدجاج في أطباق التقديم، صبي فوقها مزيج الخضار وقدميها مع خضار الربيع وهي ساخنة والتي جانبا معكرونة الفيتوسيني المسلوقة.

المقادير:

- 4 صدور من الدجاج، منزوعة الجلد والعظام
- 3 ملاعق طعام من الزبدة كرائة، مقطعة الى شرائح رقيقة بالطول
- حبتان من الكوسا مقطعتان الى شرائح رقيقة بالطول
- بادنجان صغيرة، فليفلة خضراء، فليفلة حمراء وكلها مقطعة الى شرائح رقيقة بالطول
- عصير من الحبق او رشة من الحبق المجفف
- 3 فصوص من الثوم
- 1/2 كوب من مرق الدجاج
- 500 مليلتر من الكريم فريش ملح
- رشة فلفل ابيض
- معكرونة الفيتوسيني المسلوقة.

الوصفة الأولى



سلطة اللحم على الطريقة التايلندية

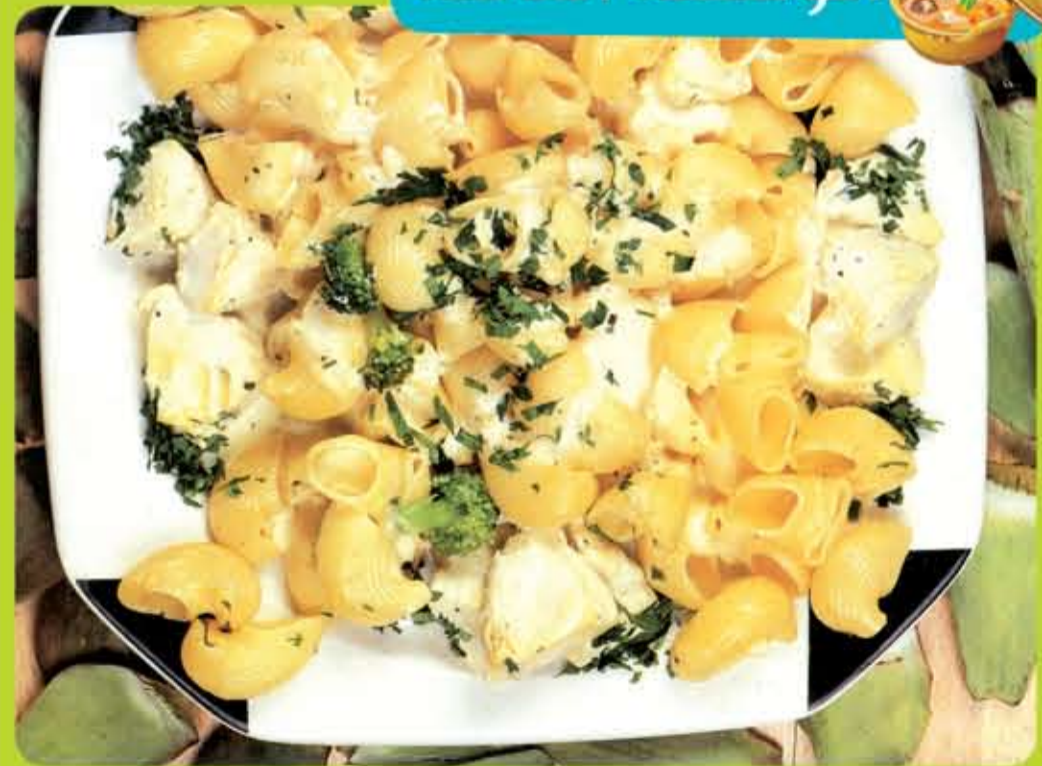
طريقة التحضير:

- 1 - اسلقي الهليون والبازيلا في وعاء من الماء المغلي واطريهما لمدة دقيقة ثم صفيهما، اغسليهما تحت الماء البارد اسلقي المعكرونة في الماء المغلي واطريها لمدة 5 دقائق، ثم صفيها مرة ثانية.
- 2 - قطعي الخيار الى نصفين بالطول واطري البذور وقطعيها الى شرائح رقيقة، فسري الجزرة ثم قطعيها الى شرائح رقيقة.
- 3 - غمسي الهليون والبازيلا والمعكرونة والخيار والجزرة وبراعم الحمص والفليفلة والبصل والاعشاب المفرومة بالتبيلة التايلاندية في وعاء كبير.
- 4 - خلال هذا الوقت اطهي الستيك في مقلاة الشوي الخاصة بالفرن المدهونة بالزيت، حتى تسمر من الجهتين وتنضج، اتركي الستيك لمدة 10 دقائق جانبا ثم قطعيها الى شرائح رقيقة، اضيفي شرائح اللحم الى السلطة واتري فوقها الفول السوداني واوراق الكزبرة

المقادير:

- باقة من الهليون المقطع
200 غ من البازيلا، مقطعة الى نصفين
100 غ من المعكرونة الصينية الرفيعة
حبة متوسطة من الخيار
جزرة متوسطة
كوبان من براعم الحمص او القرص عنة
حبة متوسطة من الفليفلة الحمراء،
مقطعة الى شرائح رقيقة
4 بصلات خضراء مقطعة
ملعقتا طعام من اوراق النعناع المفروم
ملعقتا طعام من اوراق الكزبرة المفرومة
4 قطع ستيك من ضلع لحم البقر
1/3 كوب (50 غ) من الفول السوداني المحمص غير المملح
1/4 كوب من اوراق الكزبرة الطازجة
- التبيلة التايلاندية:
1/3 كوب (80 مليلتر) من صلصة التشيلي الحلو الخفيفة
ملعقتا طعام من عصير الليم
ملعقتا طعام من الفول السوداني فص مهروس من الثوم

الوصفة الثالثة



معكرونة البايب ريغاتا

طريقة التحضير:

- 1 - اقلي الثوم بالزبدة مع الملح والفلفل حتى يزهر، اضيفي الكريم والخردل والحبق، ثم اضيفي الارضي شوكي، اعلي المزيج حتى يتكثف، رشي الجبن وحركي جيدا
- 2 - اسلقي البايب ريغاتا حتى تنضج لمدة 10 دقائق ثم صفيها وضعيها في طبق التقديم، ثم صبي الصلصة فوقها، زينيها بالبقونس المفروم.

المقادير:

- باكيت من معكرونة البايب ريغاتا
علبة كبيرة من قلوب الارضي شوكي
3-4 فصوص من الثوم
ملعقة طعام من الخردل
500 مليلتر من الكريم فريش
رشة من الحبق المجفف او الاخضر
100 غ من جبن البارميزان المبشور
ملعقة طعام من الزبدة
رشة ملح
رشة فلفل ابيض
بقونس مفروم للتزيين

الشهبندر

الفصيات والكريستال والبراويز

وصلت

بضاعة جديدة
فرصة مميزة للشراء

علب شوكولاتة



صواني مشكلية



طاولات تقديم بدكورات مختلفة

عربات شاي
بأحجام وألوان مختلفة

اطقم شاي

شارع سحيم بن حمد - بجانب دار الإفتاء الإجتماعي بجوار بن العميد
تلفون: 4443808 - فاكس: 4443707