

الوصفة الثانية



الكريب

المقادير:

من نجاح المزيج غطسي ملعقة في المزيج واذا التصق ببعض المزيج في الملعقة تكون الوصفة ناجحة - سخني المقلاة غير اللاصقة فوق حرارة متوسطة، صبي ملعقتين الي 3 ملاعق طعام من المزيج في الكوب الي المقلاة ثم وزعيها بالتساوي حول المقلاة.

- عندما يسمر الكريب قليلاً من الأسفل، أرفعيه قليلاً ثم إقليبه الي الجهة الثانية لتسمر ايضاً، يمكنك فعل ذلك مستعملة المبسط او بواسطة اصابعك. - هناك طرق عديدة لطوي الكريب للتقديم، يمكنك تقديمه خال او مع مختلف انواع المشوات.

كوبان من الطحين العادي
3 بيضات مخفوقة قليلاً
ملعقتا طعام من الزبدة المذوبة
ملعقتا طعام من الحليب المجفف
كوبان من الماء
رشة ملح
رشة من الفانيلا

طريقة التحضير:

-انخلي الطحين في وعاء، اصنعي حفرة في الوسط، اضيفي البيض الممزوج مع الزبدة والحليب والماء والملح والفانيلا الي الحفرة، ثم اخفقي المزيج السائل ببطء مع الطحين حتى ينعق المزيج.
- صفي المزيج في كوب كبير لتتأكدي

الوصفة الأولى



اسكلوب الدجاج

طريقة التحضير:

- انزعبي الدهن الزائد من الدجاج، ضعي صدر الدجاج بين ورقتين من ورق النايلون، استعملي الشوبك لتسطيح الدجاج حتى يصبح بسماكة متساوية، حوالي 12 مليمتر، سذبي الدجاج حتى يصبح بشكل بيضوي.
- اخفقي البيض في وعاء مع الملح والفلفل الابيض، غمسي شرائح الدجاج الواحدة تلو الاخرى في مزيج البيض، غمسي كل شريحة بقليل من الطحين ثم بالكعك المطحون الممزوج مع البقدونس الناعم حتى تتغلف. - سخني الزيت في مقلاة عميقة على درجة حرارة متوسطة، ضعي الشرائح في الزيت الساخن واقلبيها مع تقلبيها حتى يصبح لونها اشقر او لمدة 5-10 دقائق من كل جهة، انقلي شرائح الدجاج على ورق ماص حتى تتصفى، اضيفي الفلفل اليها.
- قدمي شرائح الدجاج على أطباق خضار مسلوقة وحبية طماطم مشوية وصلصة اللحم مع الخضار.

المقادير:

شريحتان من صدر الدجاج منزوع الجلد والعظم
بيضتان مخفوقتان
رشة من الملح
رشة فلفل ابيض
1/2 كوب من الطحين العادي
كوب من الكعك المطحون
ملعقتا طعام من البقدونس المفروم فرماً ناعماً
زيت نباتي للقلي
قليل طماطم مطحون
كمية من صلصة لحم والخضار

الوصفة الثالثة



بط مشوي مع المكبوس

هذه الوصفة يقدمها
الشيف حامد

من فندق شيراتون الدوحة

المقادير:

200 جم نصف بطلة
80 جم أرز
5 جم ثوم
2 جم كمون بودرة
2 جم قرفة بودرة
2 جم حب الهيل
2 جم ورق غار
1 جم جوزة الطيب
25 جم بصل
1 جم فلفل ابيض
2 جم كزبرة بودرة
5 جم ملح

طريقة التحضير:

-نشوي البط
-نطبق أرز المكبوس مع كل المكونات
-يقدم مع البط والمكسرات
-سلطة خيار مع اللبن وصلصة المكبوس
-تقدم كإطباق جانبية

الشهبندر

للفضيات والكريستال والبراويز

وصلت

بضاعة جديدة
فرصة مميزة للشراء



علب شوكولاتة



صواني مشكلية



عربات شاي
بأحجام وألوان مختلفة



طاولات تقديم يدكورات مختلفة



أطقم شاي

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