

مطبخي

كتاب الطبخ الأول في اليمن
لتعليم فنون الطهي

العدد السادس - 2023م - 1444



 **Link Agency**
لينك للتسويق والإعلان

   @Matbaki8



هوللي .. غذائي اليومي





☎ 01282412



الضيافة
AL-DHYAFA
أرز بسمتي هندي
Indian Basmati Rice

أرز الضيافة
...في كل بيت



BaByliss^{PRO}

جهاز تجميد
الشعر



جهاز تجميد
الشعر



ملمس الشعر
بالبخار



BaByliss[®]

مجفف شعر



مجفف شعر



مكواة البخار
اليديوية



ArtexYEM

info@artexyemen.com

- المركز الرئيسي ، ش/ الستين جوار نويوتا
ت: 01 - 454980/1/2/3
- معرض ش/الستين ، ت: 01 - 454984
مجمع الشمال التجاري ، ت: 01 - 680499
- معرض ش/مجاهد ، ت: 01 - 514111
المركز الليبي التجاري ، ت: 01 - 448487
مركز الكهيم التجاري ، ت: 01 - 200995
فرع عدن ، عدن مول ، ت: 02 - 263110



انتشار أكبر ..

10⁺
مليون
مشارك



فئة جديدة

78



معنا .. إتصالك أسهل

4G^{LTE}

رَمَضَانُ كَرِيمٌ | كل وانتم عام بخير

مرحباً بكم في الموسم السادس من حملة مطبخي الذي تنفذها لينك للتسويق والإعلان، نحن سعداء أن نلتقيكم مجدداً في عالم الطهي، العالم المليء بالفن والمتعة والسعادة ، وكما اعتدنا أن نقدم لكم كل ما هو جديد ومميز في أعدادنا السابقة، فقد حرصنا أن يكون هذا العدد مختلف ويحمل في طياته ألد وأشهى الأكلات اليمينية والعالمية المجربة من قبل مختصين في مجال الطبخ كما أنه يحتوي على المزيد من الأقسام التي تلبى احتياجات ربات البيوت والمهتمين بمجال الطبخ.

نهتم في لينك للتسويق والإعلان بأن تكون جميع الأعمال التي نقوم بتنفيذها على قدر عال من الإحترافية والدقة بما يليق بمستوى وحجم متابعينا الأعزاء ويسعدنا في هذا العدد من مطبخي أن نطلعكم على كم هائل من الوصفات الجديدة والمميزة التي أعدتها لكم الشيف صفاء حبيب والشيف منى العامري، والتي نأمل أن تنال استحسانكم بمشيئة الله.

يهنئكم فريق مطبخي
بحلول شهر رمضان المبارك

قسم الأطباق الرئيسية



سويت آند ساور تشكن

المكونات

نصف كيلو صدور دجاج بدون عظم مقطعة مكعبات - حبة جزر مقطع شرائح طويلة رفيعة - حبة بيبار أصفر مقطع - حبة بيبار أخضر مقطع - بيبار أحمر حلو مقطع بسباس أخضر مقطع - بصله مقطعة - أربعة فصوص ثوم مهروس - خمس ملاعق كبيرة صويا صوص - ثلاث ملاعق كبيرة سكر بنى - ثلاث ملاعق كبيرة خل ملعقة صغيرة سمسم - ثلاث ملاعق صغيرة زيت سمسم - ملعقة صغيرة نشا - ملعقة صغيرة زنجبيل طازج مفروم - نصف كوب نشا - ربع كوب ماء.

طريقة التحضير

في وعاء نضع الثوم وملعقة سكر وزيت سمسم و ملعقتين صويا صوص ونخلطهم جيداً. نضع مكعبات الدجاج في الخليط السابق ويغطى ويترك نصف ساعة في التلابة على الأقل، ثم نغمس قطع الدجاج بالنشا ونقلب حتى تتغطى من جميع الاتجاهات، نحمز قطع الدجاج في زيت ساخن على النار ثم ننشفها على ورق لامتناس الزيت ولتحضير الصوص في وعاء نضع ثلاث ملاعق صويا صوص مع ثلاث ملاعق من الخل مع ملعقة من السكر البنى مع فص ثوم مهروس مع ملعقة من النشا والماء ونخلطهم جيداً، وفي مقلاة ساخنة على النار نضع ملعقتين من زيت السمسم ثم فصين من الثوم المهروس وملعقة من الزنجبيل ويشوحوا قليلاً، ثم نضيف الفلفل الألوان والجزر ونقلب جيداً ثم نضيف ملعقة من السمسم ونقلب، نضيف الصوص المحضر على الخضار ونقلب حتى يثقل الصوص، ثم نضيف الدجاج للخضار ونتركه على النار مدة دقيقة واحدة ثم ترفع فوراً وتقدم ساخنة.



الأرز .. أصل المائدة



دجاج مشوي محشي بالأرز والخضار

مكونات الحشوة

نصف كيلو أرز مطبوخ نصف استواء - خضار مشكلة مقطعة مربعات صغيرة حسب الرغبة مكعب مرقة دجاج - ملعقة بهارات مشكلة.

مكونات التتبيلة

ملعقتان زيت - ملعقتان صويا صوص - ملعقتان صلصة - ملعقة ملح - نصف ملعقة زنجبيل - نصف ملعقة كبرزة ناشفه - نصف ملعقة كمون - ملعقة بابريكا حلوه - ملعقة فلفل اسود - ملعقة ثوم مفروم - ملعقة خل - عصير ليمونة + بشر الليمونة.

طريقة التحضير

نغسل الدجاجة وننقعها في وعاء به ماء ونضع فيه كويين من الملح مع بهارات صحيحة (فلفل حبوب - ورق غار - قرفة - فصين ثوم) لمدة 6 ساعات لكي تساعد على طراوة الدجاج من الداخل ثم نخرجها ونشغها بمناديل المطبخ لكي تتماسك فيها التتبيلة، نخلط جميع مكونات التتبيلة مع بعض ثم نقوم بدهن الدجاجة بها من الداخل والخارج ونحشي جلد الدجاج من الأسفل بشرائح الزبدة، ثم نجهز الحشوة بخلط جميع المكونات مع إضافة البقدونس و الكبرزة المفرومة، ثم نحشي الدجاج بها ونقوم بخياطة الجزء السفلي من الدجاجة بأعواد الشواء، ثم نضع الدجاجة على صينية فرن بها ورق زبدة ونضعها في الفرن لمدة ساعة ونصف على نار متوسطة من الأسفل ثم نضيف بقية التتبيلة عليها من الأعلى ونضعها في الفرن ربع ساعة من الأعلى لتأخذ لون بني جميل ثم نقوم بتجهيز صحن التقديم بخضار مقطعة لتزيين الطبق .





20€



دعونا نستمتع بالطهي



300€

شركة ارتكس
التجارة المحدودة
العنوان الرئيسي: طريق المطار، رقم 100
تلفون: 4549801/2/3 - 01
مطبخي في العاصم: 01-8888888
مطبخي في القاهرة: 01-2099999
مطبخي في الإسكندرية: 01-8888888



شوخ المحاشي

المكونات

- كيلو كوسا متوسطة الحجم
- نصف كيلو لحم مفروم
- نصف ملعقة فلفل أسود
- نصف ملعقة بهارات مشكلة
- بصلة مفرومة ناعمة مع ملعقة ثوم ناعم
- أربعة أكواب زبادي
- ملعقتان كبيرتان نشا
- ملعقة ثوم مفروم ناعم
- ملعقة نعناع مفروم ناعم
- ملعقتان كبيرتان صنوبر محمر
- كوب زيت نباتي للقلي

طريقة التحضير

نقلي البصل والثوم واللحم ونضيف لها الملح والفلفل والبهارات المشكلة حتى تنضج ثم نرفعها عن النار ونضيف لها الصنوبر، نحفر الكوسا بحيث تكون سميكة ونحشي حبات الكوسا بحشوة اللحم المفرومة، نسخن الزيت ونقلي الكوسا قليلاً ثم نضعها جانباً، و نتركها حتى تصفى من الزيت قليلاً. نخفق اللبن ونضيف له النشا بعد إذابته بقليل من الماء مع رشة ملح ونرفع على النار مع التحريك المستمر حتى يغلي، بعد أن يغلي اللبن نضيف له حوالي كوبين من مرقة الكوسا ونتركه يغلي ثم نضيف الكوسا ونتركها قليلاً حتى تنضج لمدة 10 دقائق تقريباً ثم نضيف لها ملعقة الثوم المفروم مع ملعقة من النعناع المفروم، وبعد أن تنضج الكوسا يصب في وعاء ثم نقدمه ساخناً إلى جانب الأرز.

كرسبي رول الدجاج

المكونات

نصف كيلو من صدور الدجاج بدون عظم - زيت زيتون - ملعقة صغيرة ملح - ملعقة صغيرة فلفل أسود - ملعقة صغيرة بابريكا - خبز تورتيلا - جبن شيدر شرائح - جبن موزاريلا - زيت للقلي - بطاطا مقطع مربعات مقلي .

لعمل الصوص

نصف كوب مايونيز - نصف كوب كاتشب - ربع كوب شطة حارة.

التغطية المقرمشة

حليب أو بيض مخفوق - بقسماط مع كورن فليكس مجروش ناعم قليلاً.



طريقة التحضير

نقطع صدور الدجاج شرائح مثل الشاورما ثم نضعها مع زيت زيتون في المقلاة على نار عالية حتى تنضج وتبهلها بملح وفلفل وبابريكا، ونخلط مكونات الصوص مع بعضها البعض، ثم نفرّد شرائح التورتيلا ثم نضع بها شرائح الجبن ثم حشوة الدجاج والبطاطا المقلية ثم الصوص ونضيف جبن موزاريلا، ثم نغلق الساندوتش على شكل رول ثم نغمسه بالحليب أو البيض المخفوق ثم البقسماط مع الكورن فليكس ونقليه في الزيت ثم نقدمه. ملاحظة: كرسبي الدجاج وصفة مبتكرة ولذيذة للغاية وتصلح كوجبة رئيسية للغداء أو للأطفال، فهي مقرمشة ولذيذة وطعمها رائع.





فيش آند شيبس =

المكونات =

أربع قطع فيليه سمك (سمكة بيضاء سميكة) .

الخليط السائل =

كوب دقيق أبيض "دقيق الجزيرة" - كوب نشا - ملعقة صغيرة بيكنج باودر - ملعقة صغيرة كربونات الصوديوم - ملعقة صغيرة ملح - ملعقة صغيرة بابريكا - ملعقة كبيرة عسل - كوب ماء غازي .

لتحضير البطاطا =

كيلو بطاطا مقشرة ومقطعة قطع ويدجز أو قطع شبس كبيرة - ماء لغلي البطاطا - زيت نباتي للقلي.

طريقة التحضير =

في وعاء ننخل الدقيق والنشا والبيكنج باودر وبيكربونات الصوديوم والملح والتوابل ونضع عليهم الماء الغازي وإذا احتاجت العجينة المزيد من الماء الغازي نضيف لها حتى يصبح قوامها متوسط السماكة والمزيج ناعماً، ثم على نار متوسطة نغلي البطاطا مع إضافة ملعقة كبيرة من الملح لمدة عشر دقائق ثم نخرجها ونشغها بورق تنشيف ثم نقلي البطاطا حتى تكتسب لوناً ذهبياً، ثم نرفعها من على النار ونصفيها من الزيت الزائد، ثم نتبل شرائح السمك بالملح والفلفل الأسود، وفي وعاء متوسط نجهز نصف كوب دقيق مع نصف كوب نشا وبابريكا وملح وفلفل، ثم نغمس قطع السمك في الدقيق مع النشا ثم نغمسه في الخليط السائل، ونقلي شرائح السمك لمدة 5 دقائق حتى تأخذ لوناً ذهبياً، ثم نرفعها من على النار ونصفيها من الزيت الزائد، يقدم طبق الفيش آند شيبس ساخناً مع شرائح الليمون وصوص التارتار.



رولات اللزانيا

المكونات

ثمان ورقات من اللزانيا - نصف كيلو من اللحمة المفرومة - بهارات مشكلة
ملعقة صغيرة أوريغانو - بصلة مفرومة مع ملعقة ثوم مفروم رشة كبزرة وبقدونس
مفرومين - نصف كوب طماطم مفروم - كوب جبنة شيدر - جبنة موزريلا أو بارميزان .

الحشوة

ملعقة من الزبدة - ملعقة من السمن " سمن القمرية" - مكعب مرقة دجاج - ثلاث ملاعق
من الدقيق الأبيض "دقيق الجزيرة" - أربعة أكواب حليب - ملعقة ملح - ملعقة صغيرة
فلغل أسود - رشة جوزة الطيب.

طريقة تحضير صوص الباشميل

في إناء نضع ملعقة زبدة مع ملعقة سمن القمرية ومكعب مرقة الدجاج والدقيق ونقوم
بتحريك الدقيق لمدة 3 دقائق إلى أن يستوي قليلاً ثم نسكب الحليب مع التقليب المستمر، ثم
نرش القليل من الفلغل الأسود وجوزة الطيب والملح ونستمر بالتحريك إلى أن يثقل الخليط.

طريقة التحضير

نسلق اللزانيا في كمية كافية من الماء والملح، ونحمر الثوم والبصل في إناء على
النار، ثم نضع الطماطم ونضيف اللحمة المفرومة ونحركها، ثم نضيف البهارات حسب
الرغبة والأوريغانو و رشة البقدونس، وفي طبق فرن زجاجي مقاوم للحرارة ندهنه
بربذة ونضع ملعقة من خليط الباشميل في الصحن ثم نأخذ قطعة اللزانيا ونضع فيها
مقداراً من الحشوة مع القليل من الجبن الشيدر ونلفها بشكل رولات ثم نصفها في
طبق الفرن و نكرر العملية مع باقي شرائح اللزانيا ثم نوزع على وجه الطبق صوص
الباشميل و رشة من جبن الموزاريلا أو البارميزان ثم ندخله في الفرن الساخن لمدة
عشرين دقيقة.





البوريك التركي =

المكونات =

كوبان ونصف دقيق أبيض " دقيق الجزيرة" - نصف ملعقة كبيرة خل - ملعقتان كبيرتان زيت نباتي - بيضة - رشة ملح - كوب ماء دافئ (أو حسب احتياج العجينة).

الحشوة =

(بصلة مقطع صغير - لحم مفروم - بطاطس مسلوقة مبروشة أو بيض مسلوقة مبروش - فص ثوم - توابل حسب الذوق - كوب جبن شيدر) يمكن إضافة معجون الطماطم أو البقدونس المفروم أو أي إضافات أخرى تفضلوها مع اللحم المفروم.

طريقة التحضير =

نقوم بوضع جميع مكونات العجينة مع بعضها ونضيف كمية الماء بالتدريج إلى أن نصل بالعجينة إلى قوام رطب أخف من عجينة البيتزا ونتركها لترتاح لمدة نصف ساعة، ونقوم بتجهيز الحشوة على نار متوسطة من خلال تسخين ملعقة زيت ثم نضيف البصل إلى أن يذبل على النار ثم نقوم بوضع اللحم المفروم ونضيف عليها التوابل حسب الرغبة، ثم نضع قطع البطاطا المسلوقة المبروشة أو البيض المسلوقة ونقوم برش البقدونس المفروم وأخيراً نطفئ النار ونضيف نصف كوب جبن شيدر، نكمل عملنا على العجينة ونبدأ بتشكيل العجينة على شكل دوائر ونتركها لترتاح 10 دقائق ثم نجهز صينية التقديم بدهنها بزبدة ثم نفرد كرات العجينة بزبدة على الطاولة بشكل مربع ونجعلها رقيقة جداً، ثم في طرف العجين نضع جزء من الحشوة ثم نلفها بشكل حلزوني واحدة تلو الأخرى إلى أن نكمل كمية العجين ثم ندهنها ببيضة ونرش عليها حبة البركة وسمسم وندخلها الفرن على درجة حرارة 200 مئوية إلى أن تأخذ لون ذهبي.



دايمنت شرب

المكونات

نصف كيلو جمبري بذيله - عصير ليمونة - كوب ونصف دقيق أبيض "دقيق الجزيرة"
- كوب نشاء - ملعقة صغيرة بيكنج باودر - ملعقة صغيرة ملح - نصف ملعقة
صغيرة فلفل أسود - نصف ملعقة صغيرة بابريكا - ملعقة صغيرة ثوم باودر - كوبان
ماء غازي بارد وإذا لم يتوفر ماء بارد عادي - زيت للقلي - بصل أخضر مفروم للزينة.

مقادير صوص الدايمنت

كوب مايونيز - ملعقة شطة - ملعقة كاتشب - ملعقة صويا صوص - نصف ملعقة سكر .

طريقة التحضير

نغسل الجمبري ونقوم بتنظيفه جيداً ونضع عليه عصير الليمونة وننشفه، و في إناء عميق نقوم بخلط المكونات الجافة بوضع الدقيق مع النشا والبهارات والبيكنج باودر وخلطهم مع بعض، وتأخذ كوب من هذه المكونات وتتركها بوعاء آخر، ثم نضيف الماء على بقية المكونات الجافة، ثم نسخن الزيت في مقلاة و نقوم برش كوب الدقيق فوق الجمبري حتى تتغلف كل واحدة، ونقوم بأخذ كل حبة من الجمبري ونغمسها في الخليط السائل ثم نضعها على الزيت وهو ساخن ونضع الجمبري واحده تلو الأخرى حتى يصبح لونها ذهبي ونخرجها في صحن عليه ورق تنشيف مطبخ. ولتحضير الصوص نخلط جميع مكونات الصوص مع بعض، ثم نغمس جميع حبات الدايمنت شرب بالصوص ونزينه بالبصل الأخضر المفروم الناعم .





الأرز الكبلي

المكونات

كيلو لحم غنمي - ثلث كوب سمن أو زيت القمرية
ثلاث حبات بصل مقطع شرائح رفيع - بهارات حبوب
(ليمون ناشف، ورق غار، قرفة قرنفل، هيل، كمون)
ثمان فصوص ثوم - ملعقة صغيرة زنجبيل مفروم
كوب عصير برتقال وبشرة البرتقالة - ثلاث حبات
طماطم مقطعة شرائح - جتان بسباس أخضر
ملعقتان معجون طماطم - ربع كوب ماء كادي
ملعقة بهارات كيسة مطحونة - عصير ليمونة
ملعقة ملح - 4 أو 5 حبات بطاطا مقطعة
خمسة أكواب أرز بسمتي مغسول ومنقوع -
ملعقتان كبزرة مفرومة.

طريقة التحضير

نسخن السمن ونضيف البهارات الحبوب، ثم نضيف البصل ونقلبه حتى يتحول لون البصل إلى لون ذهبي، نضيف البسباس الأخضر و الثوم و الزنجبيل ونقلبه، نضيف اللحم ونقلبه قليلاً حتى يتغير لون اللحم ونقوم بإضافة بهارات الكبسة مع الملح ونضيف الطماطم وصلصة الطماطم، ثم نضيف البرتقال و بشره البرتقال ونقلبه حتى يتسبك الخليط و نقوم بإضافة عصير الليمونة و نصف كمية ماء الكادي و نقلب الخليط ثم نسكب عليه الماء المغلي ونغطي عليه و نتركه حتى يستوي اللحم تقريبا يأخذ من ساعة إلى ساعتين حسب نوعية اللحم، ثم نضيف البطاطا على اللحمة ونغطي عليه و نتركه حتى يستوي البطاطا و نسلق الأرز نصف سلق مع الملح ، و بعدها نصفي الأرز من الماء ونضع الأرز فوق الكشنة ونسكب عليه بقية الماء الكادي و نغطي عليه و نتركه على النار الهادئة لمدة ربع ساعة ونقدمة في صحن التقديم ونرش عليه الكبزرة المفرومة مع قطع البرتقال.

الأرز .. أصل المائدة



دقة بالفرن مع الخضار

المكونات

كيلو لحم مفروم - حبتان كوسا - حبتان باذنجان - حبتان بطاطا - ثلاث حبات من الجزر
حبة بصل - حبة بطاطا مفروم - ثلاث فصوص ثوم مفروم - ملعقة كبزرة خضراء
مفرومة - ملعقة بقدونس أخضر مفروم - ثلاث ملاعق دبس الفلفل (بسباس أحمر
مطحون) - ملعقة فلفل - ملعقة ملح - ملعقة بهارات لحمة مشكلة - ثلاث ملاعق
زيت - زيت للقلي.

طريقة التحضير

نقوم بتقطيع كل الخضار بشكل طولي مثل الشبس (أصابع) ونقليها في زيت
ونضعها في مناديل تتنشف بعد أن تنضج، نقوم بتسخين مقلاة ونضع فيها الزيت و
البصلة المفرومة مع الثوم إلى أن يذبل البصل، نقوم بوضع اللحم المفرومة ونضع
عليها الملح والفلفل والبهارات المشكلة ثم نضع جميع الخضار المقلية فوق اللحم
المفروم ودبس الفلفل الحار ونخلط كل المكونات مع بعضها ثم نسكبها في صينية
فرن ونرش عليها الكبزرة والبقدونس ندخلها الفرن من الأعلى لمدة ربع ساعة
وتقدم مع الخبز الساخن .





20



دعونا نستمع بالطهي



300

شركة إتخيس
التجزئة المحدودة

☎ مركز العملاء: 01-4549801/2/3
☎ دمشق: 01-452884
☎ حمص: 01-448687
☎ مركز كفسار الحادي: 01-200999
☎ مركز كفسار الثاني: 01-566949



مسقعة بالبشاميل

المكونات

نصف كيلو لحمة مفرومة حمراء - خمس حبات باذنجان
حبتان بيار أخضر - حبتان من البطاطا - حبتان بصل
متوسطة الحجم - أربعة فصوص ثوم - حبتان طماطم
متوسطة الحجم - بيار (خلطة اللحمية) - ثلاث ملاعق
كبيرة صلصة الطماطم - ليمونة - ملعقة كبيرة خل
ملعقة صغيرة ممتلئة كمون ناعم - ملعقة صغيرة بهار
مشكل - رشة ملح - فلفل أسود - ملعقة بقدونس مفروم

المكونات

أربعة أكواب حليب سائل - ثلاث ملاعق كبيرة زبدة
ثلاث ملاعق كبيرة دقيق "دقيق الجزيرة" - رشة ملح -
رشة فلفل أسود - رشة جوزة الطيب - ولوجه جبنة
موتزاريللا مبشورة.

طريقة التحضير

على النار نحمر البصل والثوم المفرومين فرم ناعم حتى يصبح لونهم ذهبي ونضيف البيار المقطع ثم نضيف اللحمية والفلفل الأسود والبهارات والكمون، و بعد أن تتحمر اللحمية ويتغير لونها نضيف صلصة الطماطم والمضروبة ضربة خفيفة والخل والليمون، نتركه على النار حتى يتسبك الطماطم ويجب أن تجف وتتسرب اللحمية كل الصوص وبعدها نرش رشة بقدونس مفروم، نقوم بقلي البطاطا المقطعة دوائر والباذنجان المقطع دوائر، ونصفهم على ورق المطبخ جيداً من الزيت، ثم نجهز البشاميل بأن نقوم بإذابة الزبدة وبمجرد أن تسخن نضيف إليها الدقيق ونحمره حتى يتحول لونه إلى الذهبي، نضيف الحليب السائل ونقلبه على نار متوسطة حتى نحصل على القوام الثقيل، وفي صحن فرن نضع ملعقة من البشاميل ونوزعها جيداً، ثم نوزع طبقة من البيار المقطع دوائر والباذنجان وقطع من الطماطم ثم طبقة من اللحم المفروم بخلطة المسقعة وبعدها ملعقة كبيرة من البشاميل ونكرر العملية يعني طبقة من الباذنجان فطبقة من اللحمية ثم قطع البطاطا المقلية ثم نوزع على الوجه باقي كمية البشاميل والجبن الموتزاريللا المبشور و رشة بقدونس للزينة، ثم ندخله في فرن ساخن مسبقاً حتى ينضج ويتسرب الصوص لمدة 10 دقائق، ثم نفتح الشواية لإكساب الوجه اللون الذهبي الجذاب.

ملوخية الدجاج بالطشة

المكونات

دجاجة كاملة - حزمتان من الملوخية المفرومة - حبة من البصل المقطع - ثلاث حبات من الهيل - ملعقة صغيرة كمون - ملعقة صغيرة كركم - ملعقة صغيرة فلفل أسود
ملعقة ملح

مكونات الطشة

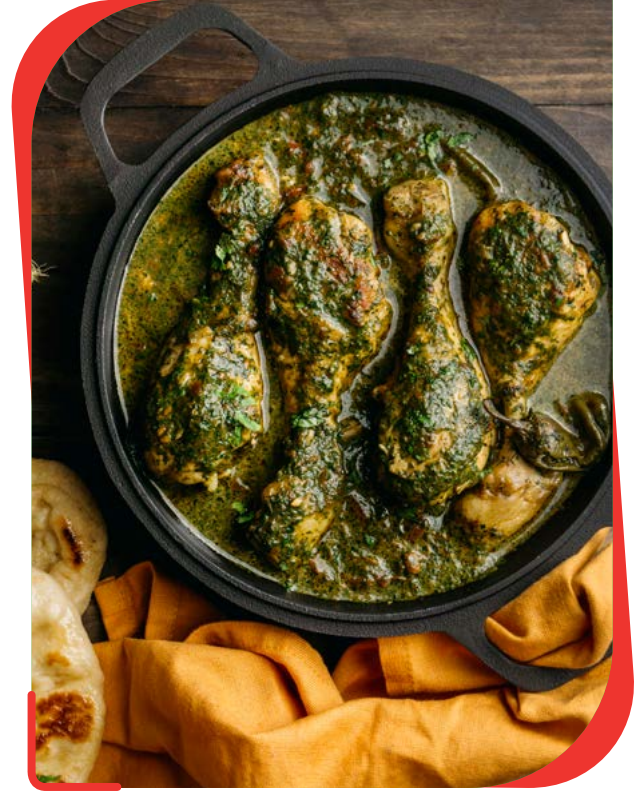
ستة فصوص من الثوم المهروس - ملعقة كبيرة من الكبيرة المطحونة - ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الحار المطحون - ملعقتان كبيرتان من الزيت - طبق من الأرز ليقدم بجانب الملوخية.

لتحضير الطشة

نمزج الزيت والكبيرة والثوم والفلفل الحار في مقلاة على النار وتركها حتى يتغير لون الثوم، نقوم بسكب الطشة على الملوخية مع الدجاج ونطفئ النار، ونقدم طبق الملوخية الساخنة مع طبق من الأرز الأبيض السادة مع قطع من الدجاج .

طريقة التحضير

ننظف الدجاجة ونقطعها ونفركها جيداً بالبهار والملح، ثم نضعها في قدر كبير ثم نضع البصل ليتحمر قليلاً مع قليل من الزيت، ونضع الدجاج عليه ونضيف عليه البهارات والملح ونغمرها بلترين ونصف من الماء، نترك المزيج حتى يغلي مع الحرص على التخلص من رغوة الزفر التي تظهر على الوجه، نخفف النار ثم نترك القدر على النار ونغطيه ونتركه لمدة ساعة كاملة حتى تنضج الدجاجة. نرفع الدجاجة من المرق، وتخلص من البصل إذا لم نرغب به، نضيف الملوخية المفرومة إلى المرق المتبقي من سلق الدجاج أي حوالي لتران من المرق، ونحركها بلطف قبل أن نرفعها عن النار.





برياني البيض

المكونات

أربع حبات بيض مسلوق (العدد حسب الرغبة)
 كوبان أرز بسمتي - حبتان بصل مقطع شرائح طويلة -
 حبة من الطماطم المقطعة - نصف كوب زيت
 - كوب زبادي - بهارات صحيحة (هيل -قرفة-ورق غار)
 - ملعقة ثوم مفروم - ملعقة صغيرة زنجبيل أخضر مفروم
 - ملعقة بهارات برياني - نصف ملعقة كاري - ملعقة بهار
 ماسلا - ملعقتان بسباس أحمر مطحون - ملعقة من
 الملح - زعفران منقوع بقليل من الماء - نعناع مفروم -
 كبيرة خضراء مفرومة.

طريقة التحضير

نقع الأرز في الماء والملح لمدة لا تزيد عن ساعة ويسلق في إناء به ماء مع ثلاث حبات من الهيل وعود من القرفة وورقتين من ورق الغار وملعقة من الزيت وملعقة من الملح نصف تسوية ثم يصفى، نجهز وعاء ويوضع على النار و نضع فيه الزيت ونضع عليه عودان من القرفة وحبتان من الهيل الحبوب وملعقة من الزنجبيل المفروم وملعقة من الثوم المفروم ومن ثم نضيف البصل المقطع إلى شرائح ونقلب إلى أن يصبح البصل لونه ذهبي ثم نضيف حبة الطماطم المقطعة وبهار البرياني والمسالا والكاري والبسباس الأحمر المطحون ثم نقلب الكل جيداً ونضيف الملح، ثم نضع علبه الزبادي على الخليط ونقلبها حتى نحصل على صوص كريمي ناعم ونضيف نصف كوب من الماء ونتركه حتى ينضج على نار هادئة ثم نقوم بتقشير البيض المسلوق ووضعه على الخليط ونضيف القليل من النعناع والكبيرة الناعمة فوق الخليط ثم نقوم بسكب الأرز المصفى فوق الخليط ونوزع منقوع الزعفران على الوجه ويغطى، نترك برياني البيض حوالي عشر دقائق مغطى على النار الهادئة، نقدم أرز البرياني ونزينه بالبصل الأحمر المقرمش والكبيرة أو البصل الأخضر والكبيرة وعند سكب البرياني إلى الصحن نسكبه بحذر حتى لا يتكسر البيض، و يمكن أن نضع البيض في طبق التقديم فوق الأرز بدل أن نضعه في خليط البرياني .



تاك مسالا

المكونات

علبة زبادي صغيرة لتتبيلة الدجاج - نصف ملعقة معجون الثوم بالزنجبيل - ملعقة فلفل حار - ربع ملعقة كركم - ملعقة صغيرة كبزرة مطحونة - نصف ملعقة كمون مطحون - نصف ملعقة بهارات المسالا الهندية - ملعقة صغيرة ملح - ملعقة عصير الليمون - كيلو صدور الدجاج (مقطع مكعبات) - حبة بصل (مبشور لتتبيلة الدجاج) - ملعقة كبيرة زيت نباتي - حبتان بصل (مفروم ناعم للطهي) - حبتان طماطم (مفرومة ناعم للطهي) - ملعقة صغيرة فلفل حار (مطحون للطهي) - ملعقة صغيرة الكبزرة (مطحونة للطهي) - ملعقة صغيرة بهارات المسالا الهندية (للطهي) - ملعقتان كبيرتان صلصة طماطم (للطهي) - ملعقة صغيرة ملح (للطهي) - ملعقتان كبيرتان كبزرة خضراء (مفروم للطهي).

طريقة التحضير

نخلط الزبادي مع معجون الزنجبيل والثوم وبودرة الفلفل والكركم والمسالا والكبزرة والكمون والملح وعصير الليمون جيداً في وعاء، ثم نضيف للدجاج المفروم مكعبات البصل ونخلط حتى تتمازج المكونات ونتركه لمدة ثلاث دقائق، نسخن مقلاة واسعة غير لاصقة على نار متوسطة ونضيف ملعقتين من الزيت النباتي ونقلب الدجاج حتى يصبح لونه ذهبياً ثم نضعه جانباً مع الاحتفاظ بتتبيلة نقع الدجاج جانباً، نسخن ملعقة الزيت النباتي المتبقية في نفس المقلاة أو في قدر حسب الرغبة ونضيف البصل والملح ونقلب لمدة دقيقتين، نضيف الطماطم المفرومة ونطهو لمدة دقيقتين ثم نقلل الخليط للخلط الكهربائي ونهرسه حتى يصبح كالصلصة ونضيف كوب من الماء للخليط عند الخليط، نعيد الخليط للقدر ونطهوه على النار لمدة دقيقة ثم نضيف الفلفل المطحون والكبزرة والمسالا ونخلط، نضيف لتتبيلة الدجاج بالبن ثم نضيف الدجاج المحمر ونحركه قليلاً، يمكننا إضافة ربع كوب من الماء عند الحاجة ونترك الخليط على النار لمدة 4 دقائق، نسكب المزيج في طبق التقديم وننثر الكبزرة الخضراء على الوجه ونقدمه ساخناً إلى جانب الأرز.





مكرونه الفاهيتا

المكونات

- ثلاثة أكواب مكرونه أصابع
- ملعقتان زيت زيتون
- نصف كيلو صدور دجاج مقطعة مكعبات صغيرة
- ثلاث ملاعق كبيرة بهارات تاكو أو بهارات الفاهيتا
- بصلتان كبيرتان مقطعة شرائح
- حبتان فلفل ألوان مقطع شرائح
- أربع فصوص ثوم مفروم
- كوبان مرق دجاج
- نصف كوب كريمة طبخ أو بديله (حليب أنكور وقشطة لونا وجبن)
- نصف كوب طماطم مقشرة ومقطعة مكعبات
- ملعقة صغيرة ملح وملعقة صغيرة فلفل أسود
- جبن موتزاريللا للوجه

طريقة التحضير

يتبل الدجاج بالملح والفلفل ونصف بهارات الفاهيتا وتتركها لمدة نصف ساعة لتتداخل مع البهارات، نشوح الدجاج في ملعقة زيت إلى أن يصبح لونها بني ثم نخرجها جانباً، نشوح البصل في ملعقة زيت إلى أن يذبل ثم نضع الثوم ونقلبه لمدة دقيقتين، ثم نضيف الفلفل الألوان والطماطم والملح والفلفل وبهارات الفاهيتا ونقلب لمدة 10 دقائق ثم نخرجها جانباً، في نفس المقلاة نضع المرق حتى يغلي، نضيف الكريمة والمكرونه والملح وتتركها على النار حتى تنضج المكرونه، نضيف الدجاج والفلفل الألوان والبصل ونقلب لمدة 5 دقائق ثم نسكبها في صينية فرن ثم نرش عليها الجبن الموتزاريللا المبشور ندخلها الفرن لتتحمر من الأعلى فقط .



اسباجيتي بالأجبان

المكونات

- مغلف مكرونة طويلة
- بصلة صغيرة مفرومة
- فصان من الثوم مفرومان
- حبتان من الطماطم مقطعة لمكعبات صغيرة
- بسباس أخضر حار
- نصف ملعقة صغيرة من الريحان المجفف
- نصف ملعقة صغيرة من التوابل المجففة
- ملعقة كبيرة صلصة طماطم
- ربع ملعقة صغيرة من الفلفل
- ربع كوب من جبن الموتزاريلا المبشور
- ربع كوب جبنة البارميزان المبشور أو الشيدر

طريقة التحضير

نغلي كمية كبيرة من الماء في قدر كبير ونضيف إليها القليل من الملح ثم نضيف المكرونة، في قدر صغير نقلي البصل بالزيت حتى يصبح طرياً، ثم نضيف الثوم والبسباس الأخضر ونطهي لمدة دقيقة، ثم نضيف قطع الطماطم وصلصة الطماطم والريحان والتوابل والفلفل والملح ونتركه ليغلي ثم نخفض الحرارة ونتركه لينضج لمدة 10 دقائق، نصفي المكرونة ونضعه فوق صلصة المكرونة الجاهزة، ثم نسخن الفرن على درجة حرارة 220 درجة مئوية، ثم نضيف الجبنة على المكرونة وندخله إلى الفرن لمدة 10 دقائق أو حتى تذوب الجبنة.





المضبي الحضرمي

المكونات

دجاجة مقطعة نصفين - ربع كوب عصير ليمون
ملعقة بابريكا حلوة - ملعقة كركم - ملعقة كبزرة
مطحونة - ملعقة فلفل مطحون - ملعقة كمون
مطحون - ملعقتان ملح - ملعقة ثوم مفروم
خمسة ملاعق زيت - ورق غار - كوبان أرز بسمتي منقوع
- ملعقة سمن - قليل من دهن الخروف - عودان قرفة
خمسة حبات هيل - ملعقة صغيرة فلفل حبوب - نصف
ملعقة صغيرة قرنفل حبوب - ملعقتان ملح للأرز
ملعقة صبغة أرز صفراء.

طريقة التحضير

نقوم بغسل الدجاجة وتنشيفها ثم نقوم بعمل شقوق بالسكين في أرجل و صدر الدجاجة و نفردها في طاولة وندقها بأداة الدق الخاصة باللحوم، وفي إناء نقوم بوضع عصير الليمون والبابريكا والكمون والكركم والكبزرة والفلفل والملح وجبتين من ورق الغار والثوم وخمس ملاعق من الزيت إلى أن نحصل على خليط نضع فيه الدجاج لمدة 6 ساعات، ثم نقوم بتجهيز صحن الفرن ونضع به حجر خاص بالمضبي نقوم بغسله ثم وضعه في الفرن حتى يسخن الحجر ثم ندهن الحجر وهو ساخن بالزيت و نضع قطع الدجاج فوق الحجر ونضعها في الفرن تنضج لمدة 45 دقيقة مع التقليب ، نقوم بتجهيز الأرز بوضع إناء على النار وعليه ملعقة من السمن ونضع عليها قطعة من دهن الخروف ونضع جميع البهارات الصحيحة ثم نضع الأرز ونضع عليهم ثلاثة أكواب من الماء ونتركه على نار مرتفعة إلى أن يتشرب الأرز الماء ونخفض درجة حرارة الفرن حتى ينضج ، نضع ملعقة الصبغة في ربع كوب ماء ثم نسكبها بشكل دائري فوق الأرز ، نجهز صحن التقديم ونضع فيه الأرز ثم نضع الدجاج على الأرز مع شرائح من البصل .



سلة الكبيبات

المكونات

نصف كيلو لحمة مفرومة - بيضة - ملعقة كمون - ملعقة فلفل أسود - ملعقة صغيرة كبزرة ناشفة - ملعقة صغيرة كبزرة مفرومة خضراء - ملعقة صغيرة شبت مفروم أخضر - ملعقة صغيرة ثوم مفروم - مرق

مكونات الحلبة

ملعقتان حلبة مطحونة - ماء - حزمة كرات - ماء لنقع الحلبة بسباس أخضر - نصف حزمة كبزرة خضراء - ملعقة ملح



طريقة التحضير

نقوم بعجن البهارات مع الخضروات و اللحمة المفرومة و نشكل عجينة اللحمة على شكل كرات و نتركها لمدة ساعة حتى تتداخل مع البهارات والخضروات، نضعها في وعاء فيه قليل من مرق اللحم حتى تتماسك وقبل أن ينشف الماء نقوم بزيادة المرق حتى نصف حجم الكبيبات ونحكم الغطاء و نتركها تنضج على نار هادئة و نسكبها في مدرة أو حرضة مسخنة على النار و نضع فوقها ملعقتين حلبة، و لتحضير الحلبة نقوم بنقع ملعقتين الحلبة مع الماء لمدة ساعتين ثم نقوم بتصفيتها من الماء و ضرب الحلبة بملعقة خشب حتى تنتفخ و يكون قوامها مثل الكريمة ثم نخلط الكرات و الكبزرة الخضراء و البسباس الأخضر مع ملح بالخلط و نضيفها فوق خليط الحلبة و نخلطهم مع بعض بالملعقة .

Prestige

المطبخ مايكامل .. من غير برسنيج



شركة انجس
للخارجية المحدودة

العنوان: الرياض، طريق الملك فهد

تلفون: 4249801/2/3 - 01

فاكس: 4249804 - 01

موقع: الرياض، طريق الملك فهد

تلفون: 4249801/2/3 - 01

فاكس: 4249804 - 01

حملة مطبخي
الموسم السادس

26



قوارب الخضار بالدجاج

المكونات

6 حبات خضار متنوعة (كوسا - باذنجان - بطاطا - بيار) - زيت زيتون لدهن الخضار - أربعة أكواب طماطم مفرومة - مكعب مرقة دجاج - ملح - كوب جبنة شيدر وموزاريلا - مبروش - بقدونس مفروم للزينة.

للحشوة

كيلو دجاج مقطع قطع صغيرة - كوب طماطم مفرومة - أربعة فصوص ثوم مهروس - بصلة مفرومة ناعم - ملعقة كبيرة بهارات مشكلة - ملعقتان صغيرتان كاري - ملعقة بابريكا - ملعقة صغيرة ملح - ملعقة صغيرة فلفل أسود - ربع كوب زيت زيتون.

طريقة التحضير

نضع زيت الزيتون في مقلاة أو قدر على النار حتى يسخن ثم نضيف البصل والثوم ونقليهم مع الملح والفلفل ونضيف قطع الدجاج ونقليهم حتى يتحمروا ونضع عليهم البهارات المشكلة والكاري والبابريكا وكوب الطماطم المفرومة، نقطع الخضار إلى نصفين بالطول ونفرغهم من الداخل بواسطة ملعقة لتصبح مثل القارب وندهنها بزيت الزيتون من الداخل والخارج، ندهن طبق بايركس بزيت الزيتون ونضع قوارب الخضار فيه بحيث يكون الوجه المفرغ للأعلى، نضع كمية مناسبة من الحشوة بداخل كل قارب ونخلط الطماطم المفرومة مع مكعب مرقة الدجاج والملح ثم نسكبها حول الخضار في الصحن ثم نغطي البايكس بورق القصدير، ثم ندخلها فرن ساخن على درجة حرارة 180 درجة مئوية من الأسفل لمدة 20 دقيقة، ثم نرفع الطبق للأعلى ونزيل القصدير ونحمرها لمدة 5 دقائق ثم نرش عليها الجبن المبشور ونعيد الطبق لتذوب الجبنة وتتحمر، نخرج الطبق ونرش عليه البقدونس المفروم وتقديم مباشرة مع أحد الأطباق الرئيسية.

كساديا الدجاج

المكونات : حبة بصل مقطعة إلى شرائح - حبة فلفل أخضر حلو مقطعة إلى شرائح - ثلاث فصوص من الثوم - القليل من الزيت - نصف صدور دجاج مقطعة - ملعقة صغيرة ملح - ملعقة صغيرة فلفل أسود - ملعقة صغيرة كمون - ملعقة صغيرة بابريكا - كيس خبز تورتيلا - جبن موتزاريلا مبشور - جبن شيدر مبشور - للتقديم بطاطس مقلية وصوصات حسب الرغبة

طريقة التحضير

في مقلاة نضع القليل من الزيت ثم نضيف عليها شرائح البصل وشرائح الفلفل الأخضر ونحركها قليلاً حتى تذبل، نضيف قطع الدجاج مع البصل والفلفل ثم نحرك، نتبل الخليط بالملح والفلفل والكمون والبابريكا ثم نترك الجميع على نار هادئة حتى تنضج قطع الدجاج، على الصاج نضع شريحة خبز التورتيلا ثم نضع بها حشوة الدجاج مع الخضروات وعليها الجبن الشيدر والموتزاريلا، نغلق الخبز ثم نحمره من الجهتين ونقدمه.



كفتة اللحم بالشوفان

المكونات

نصف كيلو لحم مفروم - حبة بيضة - ربع ملعقة بصل بودرة - ملعقة صغيرة ملح
نصف كوب شوفان - ربع ملعقة بهارات مشكلة - ربع ملعقة قرصة

طريقة التحضير

نقوم بخلط اللحم مع البيض والشوفان في وعاء حتى تمتزج المكونات جيداً، ثم نضيف الملح والبهارات والفلفل الأسود وباودرة البصل والقرصة، نشكل الخليط بشكل كرات حسب الرغبة، نضع كرات اللحم في صينية مدهونة بالقليل من الزيت أو زيت الزيتون ثم نشوي الكرات بالفرن على درجة حرارة 250 مئوية لمدة 25 دقيقة حتى تنضج وتحمّر، نقدمها ساخنة مع طبق من السلطة الخضراء.



دوناتس الدجاج

المكونات

لتبيل الدجاج :

صدرين دجاج مقطع مكعبات - حبة بطاطا مسلوقة
ملعقتان كبيرتان بصل مفروم - ملعقة كبيرة بصل
أخضر مفروم - ملعقة كبيرة ثوم مهروس - أربع ملاعق
كبيرة بقسماط - ملعقة صغيرة ملح - نصف ملعقة
صغيرة فلفل أسود.

للطبقة المقرمشة :

نشا - بيض مخفوق - بقسماط

لصوص الجبن :

ربع كوب شيدر مبروش - ملعقتان كبيرتان مايونيز
ملعقة كبيرة ثوم مهروس - سبع ملاعق كبيرة حليب أنكور
ملعقة صغيرة زبدة - ملعقة صغيرة سكر - زيت للقلي

طريقة التحضير

نضع في المطحنة الكهربائية أو محضرة الطعام كلاً من الدجاج والبطاطا المسلوقة والثوم والملح والفلفل الأسود والبقسماط والبصل الأبيض والأخضر ونطحنها حتى تصبح مزيجاً ناعماً، نضع المزيج في كيس التزيين ثم نضع ورق زبدة على صينية ونشكل دوائر الدونات من المزيج، نغطي الأشكال التي عملناها ونضعها في الفريزر حوالي ساعة حتى تصبح متماسكة، أثناء ذلك نخلط كلاً من الزبدة والثوم والسكر والمايونيز والحليب ونرش الشيدر ونضعها على النار ونستمر بالتحريك حتى تذوب معاً، نترك صوص الجبن يغلي قليلاً بعد أن تذوب المكونات وتمتزج تماماً، نخرج دوناتس الدجاج المتجمدة من الفريزر ونغطيها بالنشا ثم البيض ثم البقسماط من كل الجهات، نسخن الزيت ونقلنا الدونات مع ثقلبيها حتى تكتسب لونها الذهبي الجميل، نضيفها من الزيت ونضعها في طبق التقديم مع صوص الجبن وبذلك تكون جاهزة .

شوربة العدس التركية

المكونات

بصلة مفرومة - حبتان جزر مقطع دوائر - حبة بطاطا مقطع مكعبات - كوبان من العدس الأحمر - ملعقة صغيرة ملح - ملعقة صغيرة فلفل أسود - ملعقة صلصة طماطم - ملعقتان زبدة - ملعقتان زيت الزيتون - أربعة أكواب ماء.

صلصة الشوربة

ملعقتان زبدة
ملعقة صغيرة فلفل أحمر مطحون

طريقة التحضير

نسخن القدر على النار ثم نقوم بوضع ملعقتين من الزبدة وملعقتين من زيت الزيتون ونضع عليهم البصل المفروم إلى أن يذوب البصل، ثم نضع ملعقة صلصة الطماطم وشرائح الجزر ومكعبات البطاطا ونحركهم ثم نضع عليهم كويين من العدس الأحمر والملح والفلفل وأربعة أكواب من الماء ونقوم بتغطية الإناء إلى أن تنضج كل المكونات ونقوم بهرسها أو خلطها في الخلاط ثم إعادتها إلى القدر، نسخن مقلاة على النار ونضع بها ملعقتين من الزبدة إلى أن تذوب ونضع عليها الفلفل الأحمر المطحون، نضع الشوربة في صحن التقديم ثم نصب فوقها القليل من صلصة الشوربة ونزينها بورق النعناع الأخضر وتقديم ساخنة مع قطع الليمون .



شركة ارتكس
التجزئة المحدودة
عنوان: شارع فيصل، الرياض 11563
تلفون: 011-4548881/2/3
عنوان: شارع فيصل، الرياض 11563
تلفون: 011-4548811
عنوان: شارع فيصل، الرياض 11563
تلفون: 011-4548811
عنوان: شارع فيصل، الرياض 11563
تلفون: 011-4548811



مكروننة الماك آند تشيز

المكونات

- كوبان من جبنة الشيدر المبشورة
- رشة صغيرة من الملح
- كمية من الزيت للقلي
- نصف كوب من الحليب أنكور
- كوب ونصف من الطحين "قمح الخيول"
- كوب ونصف من البقسماط
- كوبان من جبنة الموزاريلا المبشورة
- نصف كوب من الجبنة الكريمة
- مغلف من المكروننة المقوسة المسلوقة
- ربع كوب من الزبدة
- ثلاث حبات من البيض المخفوق

طريقة التحضير

نضع في وعاء على النار ربع كوب من الزبدة حتى تذوب، ثم نضيف إليها كوبيين من جبنة الشيدر المبشورة وجبنة الموزاريلا المبشورة، نضيف بعد ذلك نصف كوب من الحليب و الجبنة الكريمة ونخفق المكونات جيداً حتى نحصل على صلصة ناعمة ثم نحضر المكروننة المقوسة المطهية ونضيف إليها الصلصة المحضرة سابقاً و نغلف الوعاء بالنايلون ونضعه في الثلاجة لمدة ساعتين حتى تبرد وتتماسك جيداً ، نخرج المعكروننة من الثلاجة ونشكلها على شكل كرات متوسطة الحجم حتى انتهاء الكمية، نضع في وعاء ثلاث حبات من البيض المخفوق مع رشة من الملح، وفي وعاء آخر نضع كوب ونصف من الطحين، وفي وعاء نضع البقسماط ، ثم نغمس كرات المكروننة أولاً في الطحين، ثم في وعاء البيض وأخيراً نغمسها في البقسماط ، ثم نضع في مقلاة على النار كمية من الزيت، ونقلها فيه الكرات لمدة دقيقتين حتى تتحمر من جميع الجهات، نرفع الكرات من النار ونصفيها من الزيت جيداً، ثم نضعها في طبق التقديم ونقدمها ساخنة.



ساندوتش فيلادلفيا

المكونات

ربع كيلو شرائح لحم بقري رقيقة - نصف كوب جبن شيدر و موزاريلا - ملعقتان كبيرتان زيت - حبة بيبار أخضر مقطعة إلى شرائح - حبة بيبار أحمر مقطعة إلى شرائح - ملعقة كبيرة صويا صوص - حبتان بصل مقطعة إلى شرائح - نصف كوب فطر شرائح - ملح حسب الذوق - نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود - نصف ملعقة صغيرة بابريكا - ملعقة صغيرة فلفل أحمر حار - ملعقة صغيرة ثوم باودر - خبز فرنسي - مايونيز



طريقة التحضير

نضع في وعاء كلاً من شرائح اللحم والبصل والبيبار الأخضر والأحمر والفطر، ثم نتبل المكونات معاً برشة ملح والفلفل الأحمر والأسود والبابريكا والصويا صوص والزيت وبودرة الثوم ونحرك حتى تمتزج النكهات بالمكونات جيداً، نسخن مقلاة على نار متوسطة ثم نضيف المزيج المتبل ونحرك من حين لآخر حتى ينضج اللحم تماماً، ثم نضيف الأجبان دون تحريك ونتركها حتى تذوب تماماً ثم نطفئ النار، نضع مايونيز في الساندوتش فيلادلفيا اللذيذ جاهزاً للتقديم .



سوفليه البطاطا

المكونات

- حبتان بطاطا مسلوقة - حبتان من البيض
- ملعقتان من الزبدة
- كوبان جبن شيدر مع موتزريلا
- ملعقة شمر أخضر مفروم
- ملعقتان بصل أخضر مفروم
- ثلث كوب حليب سائل - ملعقة ملح
- ملعقة فلفل أسود - نصف ملعقة بابريكا
- للتزيين ثلاث ملاعق بقسماط.

طريقة التحضير

نقوم بتجهيز أكواب الفرن وندهنها بزبدة من كل الجهات ثم نضع في كل كوب رشة من البقسماط فوق الزبدة، و في إناء زجاجي نقوم بهرس البطاطا المسلوقة ثم نقوم بفصل بياض البيض عن صفاره ونضع البياض في إناء آخر ونضع حبتين الصفار فوق البطاطا المسلوقة ونضع فوق البطاطا والبيض كوبيين من الجبن وملعقة الشمر الأخضر والبصل الأخضر والملح والفلفل، ثم نسخن الحليب ونضع عليه ملعقتين زبدة ونضعهم فوق البطاطا المسلوقة، نقوم بخفق بياض البيض حتى نحصل على قوام كريمي ونضيفه على بقية المكونات ونقوم بتقليبهم بهدوء، نضعهم في أكواب الفرن ونرش عليهم بابريكا وفلفل أسود للتزيين، ثم ندخلهم في فرن ساخن على درجة حرارة 120 مئوية لمدة 20 دقيقة ويقدم ساخن.



الكريب المالح

المكونات

لتحضير الكريب :

ثلاث حبات بيض - كوب ونصف حليب - أربع ملاعق طعام زيت - كوب ونصف دقيق "دقيق الجزيرة" - ملعقة صغيرة ملح - ملعقة صغيرة سكر.

لتحضير الحشوة :

كيلو صدور دجاج مقطعة - زيت لقلي الدجاج - حبة بيار أخضر مقطعة مكعبات حبة بيار أصفر أو أحمر مقطع مكعبات - حبة بصل مفرومة - ملعقة صغيرة ملح - ملعقة صغيرة فلفل أسود - ملعقة صغيرة كاري - ملعقة كبيرة صلصة حارة أو حلوة.

طريقة التحضير

نضع الدجاج في وعاء بعد تقطيعه ونضيف الكاري ونصف كمية الفلفل الأسود والملح ونحرك جيداً، نسخن الزيت جيداً في مقلاة ونضيف الدجاج ونحرك حتى ينضج ثم نصفيه من الزيت ونضعه جانباً، نضع في نفس المقلاة كلاً من البصل والفلفل الملون مع بقية الملح والفلفل الأسود ونحرك حتى تذبل ثم نضيف الصلصة ونحرك، ثم نعيد الدجاج للمقلاة ونحرك حتى تختلط جميع المكونات معاً ونقلب لدقيقتين وبذلك تكون الحشوة جاهزة، نبدأ بتحضير الكريب فنضع البيض في وعاء مع الزيت والسكر والملح والحليب والطحين ونخفق بالخفاقة الكهربائية أو بالخلط حتى تمتزج المكونات جيداً، ندهن مقلاة غير لاصقة بالزيت ثم نضع كمية من مزيج الكريب فيها ونتركها حتى تكتسب لوناً ذهبياً من الأسفل ثم نقلبها ونتركها لثوان ثم نضعها في وعاء جانباً، نكرر العملية حتى انتهاء كمية الكريب، ثم نضع الحشوة داخل الكريب ونلفها مع إغلاقها بإحكام من الطرفين، ويمكن تناول الكريب بعد هذه المرحلة مباشرة أو وضع القليل من الزيت في مقلاة وقلي القطع من الطرفين حتى تصبح مقرمشة وذهبية أو وضعها في الفرن مع برش الجبن حسب الذوق .



دعونا نستمع بالطهي

20°C

300°C

PYREX®



ArtexYEM

info@artexyemen.com

المركز الرئيسي، ش/ الستين جوار نويوتا
ت: 01 - 454980/1/2/3
معرض ش/مجاهد
مركز الليبي التجاري ت: 01 - 448487
معرض ش/الستين ت: 01 - 454984
مركز الكميم التجاري ت: 01 - 200995
مجمع الشلال التجاري ت: 01 - 680499
فرع عدن، عدن مول ت: 02 - 263110



الأرز .. أصل المائدة



الشركة اليمنية الدولية للصناعات الغذائية المحدودة (بيفيكو)
Yemen International Food Industries Co.Ltd.(YIFICO)



مطاحن وصوامع الغلال بالصليفي
الحاج علي محمد الجباري وأولاده

قمح الخيول



قمح استرالي أبيض ممتاز

عالي الجودة 7100
خالي من الشوائب

ورد الشركة اليمنية الدولية للساعات الغذائية المحدودة - بيفكو
Australian White Wheat

الوزن الصافي ٥٠ كجم

٢ - ٥٢٨-١٧ / فاكس / ٥٢٨-١٥ - ٥٢٨-٢٢ / تليفون
الحدادة / تليفون / ٢٠٢٥١١ - ٢٠٢٥٢٠ / فاكس / ٢٠٢٥١٨ - ٢٠٢٥١٩
مشاف - تليفون / ٢٢٢١٢٧ - ٢٢٢١٢٥ - ٢٢٢١٢٥ / فاكس / ٠١ - ٢٢٢١٥١

قمح الخيول

الغذاء الصحي





أطباق جانبية (مقبلات - مشروبات)





كوميير البطاطا

المكونات

حبتان بطاطس متوسطة
زيت زيتون
ملعقة صغيرة ملح
ملعقة صغيرة فلفل أسود

للحشوة

نصف كوب بازلاء - نصف كوب جزر مقطع مكعبات صغيرة- ملعقتان كبيرتان ذرة - مايونيز - خردل كاتشب - جبنة سائلة ملعقتان - ملعقتان زيادي زبدة بحرارة الغرفة - شرائح زيتون اسود - فطر حسب الرغبة - نقانق حسب الرغبة - جبنة موزاريلا - يمكن إضافة مكونات اخرى حسب الرغبة كالمخلل والمرتيلا وغيرها.

طريقة التحضير

نسلق الجزر والبازلاء مع رشة ملح وفلفل ثم نصفهم، نضيف لهم الذرة والمايونيز والجبنة السائل والزبادي ونخلطهم جيدا، نصنع ثقوب في البطاطس من كل جانب بواسطة السكين أو الشوكة، نرش عليها فلفل أسود وملح وزيت زيتون ونغلفها بورق زبدة وقصدير، نشويها بالفرن على درجة 240 مئوية مدة ساعة، ثم نخرج البطاطس من الفرن ونفتحها من الوسط بخط طولي، نهرس البطاطس من الداخل مع إضافة ملح وملعقة زبدة وجبنة موزاريلا ونتركهم يذوبوا قليلا، نضيف الخضار المجزة مسبقاً مع الصلصة ثم نضيف باقي المكونات، نضيف المايونيز والكاتشب على الوجه.



سلطة الشمندر والذرة

المكونات

ثلاثة أكواب شمندر مكعبات صغيرة - ثلاثة أكواب ذرة حلوة - كوبان زبادي
ملعقة صغيرة ثوم مفروم - ملعقتان كبيرتان خل - عصير ليمونة - ملح
ملعقة صغيرة زعتر جاف - زيت زيتون

طريقة التحضير

نضع الشمندر في وعاء دائري ونضيف له الذرة الحلوة ونقلب، ثم نضع الزبادي في وعاء دائري ونضيف له الثوم المفروم والخل وعصير الليمون مع الزعتر الجاف والملح ونقلب مع إضافة زيت الزيتون، نضع خليط الزبادي على الذرة ونقلب ثم نضيف الشمندر والذرة ونقلب السلطة حتى تمتزج المكونات وتقدم.



الخبز بالثوم

المكونات : رأس ثوم - ملعقتان من الزبدة الطرية - أربع ملاعق كبيرة زيت زيتون - ملعقة ملح - نصف ملعقة بابريكا - خبز فرنسي - ثلاث ملاعق كبيرة جبنة بارميزان مبشورة - خبز - ملعقتان بقدونس طازج مفروم

طريقة التحضير

نسخن الفرن للدرجة 200 مئوية، ثم نقوم بوضع رأس الثوم في قصدير ونرش عليه زيت الزيتون والملح ثم نغلف رأس الثوم ندخله الفرن لمدة 10 دقائق ، ثم نخرج الثوم من الفرن ونفرمه ثم نمزجه مع الزبدة وزيت الزيتون والبقدونس وجبنة البارميزان في وعاء، نقطع الخبز بالسكين على شكل شرائح دائرية ثم نوزع مزيج الزبدة مع الثوم والبقدونس بين كل شريحة ونرش عليه بابريكا، نضع قطع الخبز في الفرن مدة 15 دقيقة ليصبح مقرمش .



حلقات البصل

المكونات

- جبтан بصل
- نصف كوب من الدقيق الأبيض " دقيق الجزيرة "
- ملعقة من نشا الذرة
- بيضتان
- نصف كوب من البقسماط
- ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- رشة ملح
- بابريكا حلوة
- ربع كوب من الحليب البارد

طريقة التحضير

نقشر البصل ونقطعه إلى شرائح دائرية رقيقة، ثم نفصل حلقات البصل عن بعضها البعض، نضع كمية الدقيق ونشا الذرة والملح والفلفل الأسود والبابريكا الحلوة معاً ونقلب المكونات الجافة حتى تختلط تماماً، نخفق البيض مع رشة صغيرة من الملح في صحن آخر نسكب كمية البقسماط ثم نضع حلقات البصل في وعاء مجوف ثم نوزع كمية الحليب البارد عليها و نقلب المكونات جيداً، نخرج حلقات البصل ونضعها في الدقيق المطحون المخلوط مع المكونات الجافة حتى تتغلف بطبقة أولية، نمرر حلقات البصل في البيض المخفوق ثم نضعه في البقسماط حتى يتغلف بطبقة ثانية، نصفي حلقات البصل المغلفة في طبق مسطح، ثم نغلفه بورق التغليف ونحفظه في الثلاجة مدة ساعة كاملة، نسخن الزيت النباتي حتى يصل إلى درجة حرارة مناسبة، ثم نضع حلقات البصل ونتركها تتحمر وتتغلف بطبقة مقرمشة وتكتسب لوناً ذهبياً، نضع حلقات البصل على ورق ناشف حتى يمتص الفائض من الزيت، ثم نصفها في طبق التقديم ونقدمها مع صلصات التغميس المختلفة كصلصة المايونيز والكاتشب .



أصابع البطاطس المقرمشة

المكونات

- كيلو بطاطس
- كوبان جبنة شيدر
- كوب وربع نشا
- ملح
- زيت للقلي

طريقة التحضير

نغسل البطاطس جيداً ونقشرها ثم نقطعها مكعبات كبيرة الحجم، ثم نسلق البطاطس حتى تنضج وتصبح طرية ثم نصفها من ماء السلق ونهرسها في المصفاى للحصول على قوام ناعم، ثم نضيف الجبنة الشيدر والنشا و رشة من الملح على البطاطس ونعجن جيداً حتى تتداخل جميع المكونات وتتماسك، ثم نضع البطاطس في أكياس التلاجة ونقوم بفرد البطاطس داخل الكيس ثم ندخلها الفريزر لمدة نصف ساعة أو حتى تتماسك، نخرج البطاطس من الفريزر ثم نخرجها من الأكياس ونقوم بإزالة الأطراف الغير مستوية ثم نقطعها أصابع بشكل طولي، نقلي البطاطس في زيت غزير ساخن حتى تأخذ اللون الذهبي ثم نصفها من الزيت وتوضع على مناديل مطبخ ثم نضع البطاطس في أطباق التقديم ونقدمها وبالهناء.



لونا
إختار الأفضل الآن



شوربة البروكلي

المكونات

- أربعة أكواب من البروكلي مقطع إلى زهيرات
- نصف عود من الكرفس المفروم
- نصف بصلة مفرومة
- أوراق نعناع طازجة للزينة
- ملعقة كبيرة ونصف من الطحين
- كوب من الحليب
- كوبان من مرقة الدجاج
- ملعقة كبيرة ونصف من الزبدة
- فلفل أسود ناعم حسب الرغبة
- خبز محمص مطحون للزينة

طريقة التحضير

إذابة القليل من الزبدة في وعاء على النار، ثم نضع الطحين فوقها مع التحريك، ثم نضيف الحليب ونحرك الخليط إلى أن يصبح كثيفاً وتظهر فقاعات على السطح، ثم نقوم بإذابة ما تبقى من الزبدة في وعاء آخر على النار، ثم نضع الكرفس والبصل، ونحركه حتى تطري المكونات، نضيف البروكلي ومرقة الدجاج مع التحريك ونطهي المكونات مدة عشر دقائق على نار خفيفة، نخلط خليط البروكلي باستخدام خفاقة يدوية كهربائية إلى أن نحصل على هريس، نضع هريس البروكلي فوق خليط الطحين، ونطهي الشوربة مدة ثلاث دقائق ثم نبلها بالفلفل الأسود، نقدم الشوربة مع النعناع والخبز المُكسر.





موهيتو الرمان مع النعناع

المكونات

- حبة ليمون - حبتان من الرمان
- عشر حبات من أوراق النعناع الطازجة
- نصف كوب من عصير الرمان
- نصف كوب من مكعبات الثلج
- كوب من السفن أب

طريقة التحضير

نغسل حبة الليمون ونقطعها من المنتصف ونقوم بعصرها في كوب بدون البذور ثم نعصر حبة من الرمان باستخدام الخلاط الكهربائي، وفي كأس نضع أوراق النعناع وحبات من الرمان ومكعبات الثلج ثم نسكب السفن أب وعصير الليمون ثم عصير الرمان ويقدم بارداً.

عصير عوار قلب

المكونات

- أربعة أكواب فراولة - حبة مانجو مقطعة شرائح - أربع حبات موز
- كوب آيس كريم فانيليا - أربعة أكواب حليب سائل - أربع ملاعق عسل
- مكعبات ثلج حسب الرغبة

طريقة التحضير

نضع المانجو في وعاء الخلاط الكهربائي ثم نضيف كوبان من الحليب وملعقتان كبيرتان من العسل، نضيف بعدها مكعبات الثلج ثم نخلط المكونات حتى نحصل على مزيج متجانس، نخلط في خلاط كهربائي آخر كل من الفراولة والموز ثم نضيف ما تبقى من كمية الحليب والعسل، ثم نضيف مزيج المانجو إلى مزيج الفراولة ثم نضيف الأيس كريم فوقها، ثم نخلط المكونات من جديد حتى نحصل على مزيج متجانس ثم نوزع العصير بعدها في أكواب.





ورق العنب

المكونات

- كيلو من ورق العنب المسلووق
- كوبان من الأرز المصري المنقوع
- نصف كيلو من اللحمة المفرومة المطبوخة مع البهارات
- بصلة متوسطة مفرومة فرماً ناعماً
- ملعقتان من البقدونس المفروم فرماً ناعماً
- ملعقة نعناع مفروم
- نصف كوب زيت الزيتون
- ملح وفلفل وسماق حسب الرغبة
- نصف كوب كبير من عصير الليمون
- نصف كوب من صلصة لونا
- ثلاثة فصوص من الثوم
- بطاطا مقطعة إلى شرائح
- شوربة دجاج

طريقة التحضير

نغسل الأرز وننصفه جيداً ونقلب الأرز مع اللحمة المفرومة والبصل والبقدونس وربع كوب زيت الزيتون ودبس الرمان ونضع الملح والفلفل والسماق ونصف كمية عصير الليمون وعصير الطماطم، ثم نغسل ورق العنب، ونفصل عروق ورق العنب ثم نسلقه، ثم نحشو ورق العنب بالطريقة المعروفة، ثم نرتب شرائح البطاطا في قدر الطهي، ثم نرتب أصابع ورق العنب ونرص الثوم بين طبقات الورق، ونضيف عصير الليمون إليها وبقيّة كمية زيت الزيتون ثم نغمر المحشي بالشوربة ونضعه على النار، ونتركه ليغلي ثم نخفض النار حتى ينضج المحشي ونقدمه مُزيناً بشرائح الليمون الحامض.



إختار الأمثل الآن



سموذي البرتقال

المكونات

كوبان عصير برتقال - كوب قطع أناناس مجمد "اناناس دولي" - كوب قطع مانجو مجمد - موزة مجمدة - نصف كوب شرائح جزر

طريقة التحضير

نضع عصير البرتقال في الخلاط ونضيف الموز وقطع الأناناس وقطع المانجو المجمدة وشرائح الجزر ثم نخفق إلى أن يتحول إلى خليط سائل سيكون خفيف في البداية وبعدها يثقل، نسكبه في كاسات العصير ونقدمه بارداً.

السلطة المكسيكية

المكونات: كوب فاصوليا حمراء - كوب ذرة صفراء - نصف كوب زيتون أسود مقطع - حبة أفوكادو مقطعة شرائح (يمكن الاستغناء عنها) - جبتان من الطماطم بصل أخضر طويل مقطع صغير - حبة فلفل أخضر حلوة كبيرة - حزمة خس مقطع ناعم - كوب ملفوف بنفسجي مقطع ناعم.

مكونات الصوص: كوب صوص تاويزند آيلاند (متوفر في السوبرماركت) - كوب قشطة لونا - عصير ليمون - ملعقة صغيرة ملح - نصف كوب جبنة شيدر مبروشة - أصابع البطاطس الرقيقة أو دوريتوس للزينة.

طريقة التحضير

نقوم بتقطيع كل الخضار وفي إناء عميق نقوم بوضع جميع الخضار والذرة والزيتون والفاصوليا ثم نقلبها ونسكبها في صحن التقديم، ثم نخلط جميع مكونات الصوص مع بعضها ثم نضعها في قمع ونوزعها فوق السلطة بشكل طولي جميل ونرش الجبنة الشيدر ثم أصابع البطاطس ونقدمه بارداً .





عصير التمر الهندي

المكونات

عدد 15 حبة تمر هندي جاف مقشر - ستة أكواب من الماء - نصف كوب سكر بني أو أبيض

طريقة التحضير

نقشر حبات التمر الهندي إذا لم تتمكن من إزالة كل القشر يمكن استخراجها عند غلي التمر الهندي، نضيف ثلاثة أكواب من الماء إلى قدر متوسط الحجم ونتركه حتى يغلي، نضيف التمر الهندي المقشر، ونخفف النار إلى متوسطة ونغليه لمدة عشر دقائق، نعد الماء يبرد تماماً، ثم نقوم بإزالة التمر الهندي ونحتفظ بالماء، نضيف ماء النقع ومعجون التمر الهندي، والسكر إلى الخلاط الكهربائي ونخلطه لمدة دقيقة واحدة، نصفى السائل المخلوط في إبريق، نضيف ثلاثة أكواب من الماء البارد ونحرك المزيج، نقدم عصير التمر الهندي مع الثلج حسب الرغبة .

عصير أفوكادو بالتمر

المكونات

حبة أفوكادو - بضع حبات تمر منزوع النواة - كوب ونصف من الحليب السائل البارد - ثلج حسب الرغبة - يمكن إضافة عسل أو سكر حسب الرغبة

طريقة التحضير

بعد تقشير وتقطيع حبة الأفوكادو نضعها في الخلاط الكهربائي ونضيف إليها التمر والحليب و الثلج و السكر أو العسل حسب الرغبة و نخلطها بشكل جيد، بعدها يتم سكب العصير ويمكن تزيينه بالمكسرات المطحونة والعسل والزبيب.





مولهيتو الڤيمتو

المكونات

حبة ليمونة خضراء - حبة ليمونة صفراء - أوراق نعناع يتراوح عددهم من 7 إلى 8 أوراق - نصف ملعقة صغيرة من السكر - ملعقتان عصير ڤيمتو العنب أو التوت الأزرق - مشروب غازي ويفضل نكهة السفن أب - مكعبات ثلج

طريقة التحضير

نقطع ثمرات الليمون الأخضر والأصفر إلى شرائح ثم مربعات، نضع هذه المربعات في أكواب التقديم ثم نضع فوقها أوراق النعناع والسكر، ثم نهرس الخليط السابق قليلاً بواسطة السكين ونضع عليها عصير الڤيمتو أو التوت الأزرق ثم نضع مع الخليط مكعبات الثلج ثم نصب عليها المياة الغازية، وبذلك يصبح جاهز للتقديم.

عصير الموكا آيسكريم

المكونات

كوب من الحليب البارد كامل الدسم - ملعقة من النسكافية
مغلفان من الآيس كريم ساندوتش من أي نوع - مكعبات ثلج حسب الرغبة
سكر حسب الرغبة

طريقة التحضير

في الخلاط الكهربائي نضع كوب من الحليب البارد مع مغلف واحد من الآيس كريم ساندوتش، ثم نضيف ملعقة النسكافية والسكر حسب المذاق ثم نضيف مكعبات الثلج ثم نخفق كل المكونات مع بعضها في الخلاط حتى يصبح الخليط سائل متجانس يخلو من فتات البسكويت و يمكن استبدال الآيس كريم ساندوتش ببسكويت الكاكاو العادي مع آيس كريم الفانيليا أو الشوكولاتة من أي نوع حسب الرغبة.





عصير الزبيب الأسود

المكونات

كوبان زبيب أسود - خمسة أكواب ماء - ثلاث ملاعق كبيرة سكر حسب الرغبة

طريقة التحضير

نغسل الزبيب الأسود بالماء ونقوم بتنظيفه من الشوائب ثم نتركه حتى يجف تماماً، نسكب الماء في وعاء كبير ثم نضع الوعاء على نار متوسطة وننتظر حتى تصل المياة لدرجة الغليان، ثم نضع الزبيب الأسود في الماء المغلي ونتركه منقوع لمدة 30 دقيقة، بعد نقع الزبيب بالماء الساخن نقوم بسكب نصف الكمية في محضرة الطعام أو الخلاط الكهربائي ثم نشغل الخلاط بضع دقائق، ثم نفرغ الخلاط ونكرر نفس الخطوة بباقي كمية الزبيب الأسود المنقوع، و بعد خلط الزبيب في محضرة الطعام نحضر مصفاة كبيرة ثم نقوم بسكب الزبيب في المصفاة لتنقيته من البذور، ثم نضع عصير الزبيب في التلاجة لمدة 30 دقيقة حتى يبرد و بعد أن يبرد عصير الزبيب نقوم بسكبه في إبريق مناسب ويمكن إضافة السكر و مكعبات الثلج حسب الرغبة ثم يصبح عصير الزبيب الأسود جاهزاً للتقديم .

مشروب التفاح بالقرفة الساخن

المكونات

أربعة أكواب من عصير التفاح - كوب من الماء - نصف كوب من السكر
حبة من الليمون مقطعة لشرائح رقيقة - ثلاث شرائح من البرتقال
عودان من القرفة - حبتان من نجمة الينسون - شرائح من الليمون للتزيين

طريقة التحضير

نضع عصير التفاح والماء والسكر وشرائح الليمون والبرتقال وأعواد من القرفة ونجمة الينسون في قدر متوسط ونترك المزيج حتى يغلي، نصفي المزيج بواسطة مصفاة في وعاء صغير، ثم نسكب عصير التفاح بالقرفة في أكواب التقديم ونزينه بالقرفة ونقدمه دافئاً.





بنكهات
متعدده

☎ 01282412





قسم الحلويات





بسبوسة اللوتس ≧

المكونات ≧

كأس سميد - كأس من بسكويات اللوتس المفروم - ربع كوب سكر - حبتان من البيض - ربع كوب زيت - ملعقة فانيليا - ملعقة بيكنج باودر - ربع كوب كريمة خفق

طريقة التحضير ≧

نخلط المكونات معاً بالمضرب السلك أو البلاستيك اليدوي، ثم نسكبها في قالب الفرن، بعد ذلك نضعها في فرن سابق التسخين على درجة حرارة تكون 180 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة، ثم نقوم بإخراجها من الفرن ونتركها حتى تهدأ، بعد ذلك نُزينها بالمكسرات، والتوفي، أو حسب الرغبة، وبالعافية.

ترافيل الفواكة ≧

المكونات: كيكة إسفنجية بيضاء أو قالب من الكيك الجاهز مقطع شرائح رفيعة - كوب فراولة مقطعة - كوب كيوي مقطع - كوب كمثرى مقطع - ربع كوب عصير الفواكة - كوب أناناس مقطع معلب - كوب ماء الأناناس المعلب - مغلف كريمة - مغلف ريم كراميل باودر - ربع كوب حليب أنكور - علبة قشطة لونا - فواكه للزينة حسب الرغبة

طريقة التحضير: نضع الكيكة الإسفنجية في قاع الإناء العميق ثم نصب فيها عصير الأناناس، ثم نرص الفواكة فوق الكيك وفي جوانب الإناء العميق لتضيف شكل جميل للطبق، في الخليط يتم خلط الحليب و كريم كراميل والكريمة والقشطة ويصب فوق الفواكه ويوضع في الثلاجة لمدة ربع ساعة حتى يتماسك ويزين بالفاكهة أو بحبات التوت.



أم علي بالكرواسون

المكونات

- خمس حبات من الكرواسون
- خمسة أكواب من الحليب "أنكور"
- نصف كوب من السكر
- كوب من الكريمة السائلة
- نصف كوب من الزبيب
- ربع كوب من البندق المطحون بشكل خشن
- نصف كوب من الفول السوداني
- ربع كوب من جوز الهند
- ربع كوب من الزبدة
- ملعقة صغيرة من الفانيلا
- ملعقة صغيرة من القرفة

طريقة التحضير

نقطع كل حبة كرواسون إلى أربع قطع بشكل عرضي، ثم نضع الكرواسون المقطع في قاع صينية الخبز، ثم نضع الزبيب والبندق والفول السوداني وجوز الهند فوق الكرواسون بشكل متساو، ثم نضع الزبدة، والسكر، والحليب، والفانيلا، والقرفة، والكريمة في قدر، ثم نضعه على النار ونتركه حتى يغلي تماماً، نسكب الحليب على قطع الكرواسون ثم نضع الصينية في الفرن لمدة ربع ساعة حتى يصبح لون الحلى ذهبياً، ثم نقطع أم علي ونقدمها مباشرة وهي ساخنة.





كيكة المقلاة

المكونات

نصف كوب سكر - نصف كوب حليب - نصف كوب زيت "زيت هومي"
- بيضة واحدة - خمس ملاعق كبيرة دقيق - ملعقة صغيرة فانيليا - ملعقة
صغيرة بيكينج باودر - ملعقة صغيرة خل أبيض - سكر باودر للزينة

طريقة التحضير

نخفق البيض والفانيليا في وعاء ثم نضيف السكر والحليب، ونستمر بالخفق
حتى يتجانس المزيج، ثم نضيف ربع كوب من الزيت والخل الأبيض، ونضيف
البيكينج باودر والدقيق ونخفق حتى نحصل على عجينة ناعمة، ثم ندهن
المقلاة بالقليل من الزيت ونضيف خليط الكيك ونفرده في المقلاة، ثم نضع
المقلاة على نار هادئة ونغطيها، نترك الكيك على النار حوالي 20-15 دقيقة
حتى تنضج، ثم نقلب الكيك في طبق التقديم ونتركه حتى يبرد، ثم نزين
الكيك بالسكر الباورد مع قطع الفراولة ونقدمه بالعافية.

كرات الدايجستيف

المكونات: مغلف بسكويت دايجستيف - علبه قشطة لونا
لوز - قطع شوكولاتة.

للتزيين: حليب مكثف محلى لونا - شوكولاتة سائلة

طريقة التحضير

نقوم بفرم بسكويت الدايجستيف فرماً ناعماً، ونضيف عليه علبه القشطة لتشكيل
عجينة ثم نقوم بعمل كرات من العجين وحشوها باللوز المفروم وجزء آخر نحشيه
بقطع الشوكولاتة، وبعد أن تجهز كل الكرات نضعها في صحن التقديم ونرش
عليها الحليب المكثف والشوكولاتة السائلة.



كيسة الليزي كيك

المكونات

عدد 2 بسكويت شاي كبير - كوب فول سوداني محمص أو أي نوع مكسرات حسب الرغبة - كوب سكر - نصف كوب كاكاو - علبه قشطة لونا - نصف كوب حليب سائل - خمس ملاعق من الزبدة - نصف كوب شوكولاتة خام - نصف كوب حليب "أنكور" - قطعة زبدة .

طريقة التحضير

نقوم بتكسير البسكويت ثم نضيف عليه كوب المكسرات ويمكن الاستغناء عنها إذا لم تتوفر، ثم نقوم بتجهيز الخليط السائل بوضع نصف كوب حليب سائل مع علبه القشطة "قشطة لونا" والزبدة وكوب السكر والكاكاو ونضعهم على نار خفيفة إلى أن يسخن الخليط ونقوم بسكبه فوق البسكويت، ثم نقوم بتجهيز صينية كيك دائرية مقاس 20 مدهونة بزيت ونسكب الخليط في الصينية ونسويه من الأعلى بشكل أملس. ونضعها في الثلاجة لمدة نصف ساعة. نجهز جناش الشوكولاتة من نصف كوب شوكولاتة خام ونصف كوب حليب وقطعة زبدة ونضعهم على النار حتى يسخن الخليط ويثقل ونسكب خليط الجناش على الكيسة ونتركها تبرد لمدة ساعة، ثم نقطعها مثلثات وتقدم بالعافية.



إختار الأفضل الآن





كيسة التمر بالدخن

المكونات

بيضان - ربع كوب سكر - ملعقة خل - رشة ملح
نصف كوب زبدة - كوب حليب باودر - كوب ماء - ملعقة
صغيرة قرفة - ملعقة صغيرة بيكنج باودر - رشة فانيليا
كوبان تمر منزوع النوى منقوع بماء دافئ - ربع كوب
عين جمل - كوبان دقيق الدخن

من فوائد الوصفة

تحتوي كيسة الدخن بالتمر على نسبة مرتفعة من
الألياف الغذائية ويُصح بتناولها للحفاظ على صحة
الجهاز الهضمي وتقليل خطر الإصابة بسرطان القولون.

طريقة التحضير

نحضر الخلط الكهربي ونقوم بخفق البيض والسكر والفانيليا والملح ثم الزبدة والحليب والماء والقرفة والبيكنج باودر وكوب واحد من التمر المنقوع بالماء ونخفقهم جيداً، ثم نضيف الدخن ونضيف الماء تدريجياً، ونخفق المكونات لنحصل على عجينة متماسكة، ثم نسكب نصف مقدار الخليط في صينية مدهونة بالزيت ومرشوشة بالدقيق، ثم نوزع كوب التمر الثاني أعلى الكيسة ونرش عليها قطع عين الجمل، ثم نخبز كيك الدخن بالتمر في الفرن على درجة حرارة متوسطة حتى تنضج، ثم نقطعها ونقدمها.



بان كيك سينابون =

المكونات =

نصف ملعقة صغيرة ملح - كوب حليب - كوب دقيق "الجزيرة" - ملعقتان صغيرتان بيكنج باودر - نصف ملعقة صغيرة قرفة مطحونة - بيضة واحدة - ملعقة صغيرة فانيليا - ملعقة كبيرة زيت نباتي

للحشوة =

نصف كوب زبدة
ربع كوب سكر بني
ملعقة صغيرة ونصف قرفة

طريقة التحضير =

نخفق مقادير الحشوة في وعاء (السكر البني والقرفة والزبدة) ثم نضع المزيج في كيس الحلواني ونتركه جانباً ولتحضير البان كيك نخلط الطحين والبيكنج باودر والملح والقرفة، ثم نضيف الحليب والبيض والفانيليا والزيت ونخلطهم حتى تتجانس المكونات، ثم نسخن مقلاة واسعة على نار متوسطة وندهنها بالقليل من الزيت النباتي، نصب كمية من خليط البان كيك بحسب الحجم المفضل لدينا ونخفف الحرارة ونتركها لمدة دقيقة حتى تتحمر ثم نقلبها لمدة دقيقة أخرى حتى انتهاء الكمية، نوزع طبقة من الحشوة بواسطة كيس الحلواني فوق البان كيك ونقوم بلف البان كيك وتقطيعه إلى دوائر، ونقدمه وهو دافئ ويمكن إضافة سيرب البان كيك عند الرغبة.



الآن تعرف أيش تاخذ لرمضان





الكيكة اليابانية

المكونات

- ثلاث حبات بيض
- نصف ملعقة خل
- ثلث كوب حليب سائل
- ربع كوب سكر
- نصف كوب جبن كريمي
- ملعقتان كبيرتان دقيق منخول "دقيق الجزيرة"
- ملعقتان كبيرتان نشا الذرة منخول
- ملعقتان زبدة
- ملعقة كبيرة فانيليا

طريقة التحضير

نقوم بفصل صفار البيض عن البياض بشكل صحيح، ثم نقوم بخفق بياض البيض مع نصف ملعقة خل خفق متوسط إلى أن يصل إلى اللون الأبيض ثم نضيف السكر ونستمر بالخفق إلى أن يصل إلى قوام كريمي، نقوم بتذويب الجبن الكريمي مع الزبدة مع الحليب في نار هادئة إلى أن يصلوا إلى قوام كريمي ثم نطفئ النار ونضيف عليهم صفار البيض والدقيق ونشا الذرة ونضيف عليهم ملعقة كبيرة فانيليا، ثم نضع عليهم خليط البياض مع السكر ونقلبها في اتجاه واحد دون إخراج الهواء من الخليط بملعقة سيلكون؛ نجهز قالب التسوية وندهن القالب بزبدة ونضع الخليط في القالب ثم نسوي سطح الكيكة بملعقة سيلكون؛ نضع القالب في قالب أكبر فيه ماء ساخن لعمل حمام مائي للكيكة، ندخلها الفرن على نار هادئة بدرجة حرارة 120 درجة مئوية لمدة ساعة ثم نشغل الفرن من الأعلى حتى تتحمر.





كرات التمر بالشوكولاتة

المكونات

24 حبة تمر - 24 حبة لوز محمص غير ملح - كوب ونصف شوكولاتة مفرومة
ملعقة صغيرة قرفة مطحونة

طريقة التحضير

نقطع حبات التمر من جهة واحدة ونزيل النوى منها، ثم نضع في كل حبة تمر حبة لوز محمص، نذوب الشوكولاتة مع القرفة في حمام مائي أو بالميكرويف حتى تصبح ناعمة، ثم نعطس حبات التمر في الشوكولاتة ونضعها في صينية على ورق زبدة حتى تبرد وتجمد الشوكولاتة، ثم نضع الصينية في الفريزر لمدة ساعة ثم نخرجها من الفريزر ونتركها مدة 10 دقائق ثم نقدمها وبالعافية.

تارت البسبوسة

المكونات

كوبان سميد - ملعقة بيكنج باودر - ثلاثة أكواب سكر - كوب حليب - نصف كوب زيت - نصف كوب جوز الهند - كوب زبادي

مكونات الصوص

كوب حليب - ثمان قطع جبن كيري - كوب فستق مجروش - كوب جوز الهند

طريقة التحضير

نخلط السميد مع البيكنج باودر والحليب والزبادي والزيت والسكر وجوز الهند، ثم نسكب الخليط في صينية تارت مدهونة بالزيت وندخله الفرن حتى ينضج، ثم نقلب قالب التارت في طبق التقديم، نخلط الحليب مع الجبن الكيري ونسكبه فوق التارت ثم نزينه بالفستق وجوز الهند و نقدمه بالعافية.





تشيز كيك التوت الأزرق

المكونات

- كوب ونصف من البسكويت المملح المفتت
- ربع كوب من الزبدة غير المملحة والمذابة
- ملعقة كبيرة من العسل
- كوب لإ ربع من الزبدة الطرية
- كوبان من جبنة فلادلفيا أو أي جبن كريمي
- نصف كوب سكر بودرة
- كوب من التوت الأزرق المعلب
- كوبان من كريمة الخفق
- فتات بسكويت مملح
- توت للزينة

طريقة التحضير

نخلط فتات البسكويت المملح والزبدة المذابة والعسل ثم نضغط مزيج الفتات في أسفل القالب، ونضعه في الفرن على درجة حرارة 170 درجة مئوية لمدة أربع دقائق، ولتحضير الحشوة وعمل تشيز كيك بالتوت يجب أولاً خفق الزبدة وجبنة الكريمة والسكر الباورد معاً حتى يصبح المزيج منفوشاً، ثم نفرّد المزيج على العجينة ونضعه في البراد ليطماسك، ثم نفرّد طبقة التوت على طبقة جبنة الكريمة، ثم نغطي طبقة التوت الأزرق بكريمة الخفق ونضعها في البراد حتى تتمامسك، ثم نضيف الزينة على الوجه قبل التقديم وبالعافية.



≡ خلية النحل بالنوتيل

≡ المكونات

- خمسة أكواب دقيق أبيض " دقيق الجزيرة "
- كوب ونصف حليب دافئ
- ربع كوب سكر
- ثلث كوب زبدة ذائبة
- بيضتان كبيرتان
- ملعقة صغيرة ملح
- ملعقتان صغيرتان خميرة فورية
- نوتيل للحشو
- سمس للزينة



≡ طريقة التحضير

نضع الحليب والخميرة والسكر في وعاء كبير ونقلب جيداً ثم نتركها في مكان دافئ لمدة خمس دقائق، ثم نضيف البيض والزبدة والملح وكوب من الدقيق، ونعجن جيداً حتى تمتزج المكونات، ثم نضيف باقي الدقيق ونعجن باليدين جيداً حتى نحصل على عجين طري ومتماسك، ندهن الوعاء بالقليل من الزيت، ثم نضع العجين ونغطيه بورق بلاستيك شفاف، ونتركه في مكان دافئ لمدة ساعة.
نسخن الفرن عند درجة حرارة 180 درجة مئوية و نشكل العجين إلى 30 أو 35 كرة متساوية الحجم، ثم نفرّد كل كرة ونحشيها بملعقة صغيرة من النوتيل، ثم نشكلها كالكرة مرةً أخرى ونضع الكرات في صينية فرن دائرية مدهونة بالقليل من الزيت، ونجعلها ملتصقة ببعضها البعض، ثم نغطي الصينية بمنشفة نظيفة لمدة نصف ساعة، ثم ندهن الوجه بالقليل من الحليب السائل أو البيض المخفوق ونرش عليها سمس ثم نضع الصينية في الفرن لمدة نصف ساعة إلى 40 دقيقة، ثم نقدمها مع صوص الشوكولاتة، أو صوص السكر للحلويات.

لحلويات
الز





دوناتس محشية مخبوزة بالفرن

المكونات

كوبان ونصف دقيق أبيض " دقيق الجزيرة " - ربع كوب سكر
- ملعقتان خميرة - ربع ملعقة صغيرة ملح - كوب إلا ربع
حليب دافئ - ثلاث ملاعق زبدة مذابة - صفار بيضتين
ملعقة صغيرة فانيليا سائلة

مكونات الغلاف الخارجي والحشوة

ملعقة زبدة مذابة للدهن
ربع كوب سكر مطحون للتغليف
نوتيللا أو كاسترد أو مربى للحشوة

طريقة التحضير

تأخذ كوب دقيق أبيض ونضع عليه الملح والسكر والخميرة ونقلبهم مع بعض، ونضيف المكونات السائلة ونضع الحليب الدافئ والزبدة و صفار بيضتين وملعقة فانيليا سائلة ونحركهم حتى تختلط كل المكونات، ونغطي عليها ونتركها تتخمّر لمدة 10 دقائق ثم نضيف كوب ونصف دقيق ونعجنها لمدة خمس دقائق إلى أن تتكون عجينة متماسكة لا تلتصق في اليد ونتركها تتخمّر لمدة ساعة إلى أن يتضاعف حجمها، نبدأ بفرد العجينة بسطح به دقيق ونقطعها بقطاعة دائرية ونضع قطع الدوناتس في صحن به ورق زبدة ونتركها تتخمّر لمدة 20 دقيقة إلى أن تنتفخ ثم ندخلها الفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية إلى أن تأخذ لون ذهبي، ثم ندهنها وهي ساخنة بزبدة مذابة ونغمسها بالسكر المطحون، ونحشيها بفتح فتحة صغيرة من الأسفل ونضع الحشوة بقمع الحشو ونحشيها.



كيكة جوز الهند

المكونات

ثلاث بيضات - كوب سكر - ملعقة خل - ملعقة فانيليا -
كوب زيت - كوب حليب سائل كوب زبادي - ثلاثة أكواب
جوز الهند نصف كوب سميد - كوب دقيق أبيض
"دقيق الجزيرة" - ملعقة بيكنج باودر

للتزيين

نصف كوب مربى فراولة مخفف بنصف كوب ماء دافئ
قطع فراولة - نصف كوب جوز هند



طريقة التحضير

نقوم بتسخين الفرن وفي الخلاط نضع البيض مع السكر والخل والفانيليا ونخفقهم ثم نضيف الزيت مع الحليب السائل والزبادي و نخفقهم جيداً ونضيف جوز الهند والسميد والدقيق الأبيض والبيكنج باودر ونخفق جميع المكونات إلى أن نحصل على قوام متوسط السماكة ونصب الخليط في قالب كيك مدهون بزبدة ونضعها في الفرن لمدة عشرين دقيقة ولتأكد من النضوج نقوم بإدخال سكين إذا لم يخرج جزء من العجين فقد نضجت، ثم نقوم برش مربى الفراولة المخفف بالماء ونزينها بجوز الهند وقطع الفراولة.



شركة الهاملي لبيع الحبوب
وجميع أنواع الفواكه وتمويل الشركات
والمراكز التجارية والفنادق والبساتين
771571554 - 711638961





كيسة الكريم كراميل

المكونات

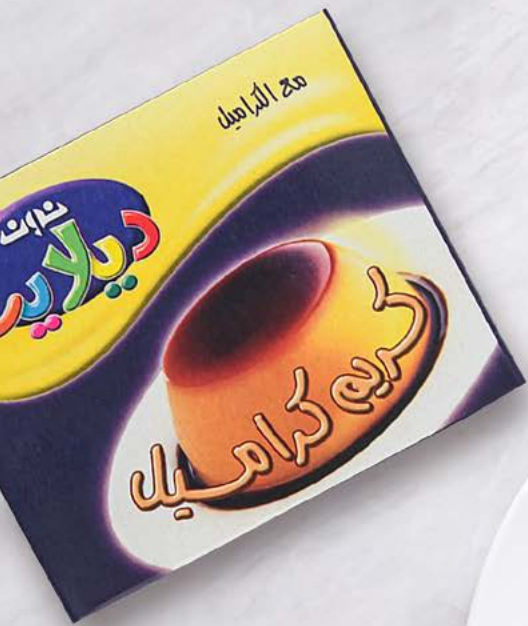
كوب ونصف دقيق "دقيق الجزيرة" - ملعقة من البيكنج باودر - رشة ملح - ملعقتان من الحليب باودر "أنكور" بيضتان - مغلف كريم كراميل - كوب حليب سائل
كوب من السكر - كوب إلا ربع من الزيت
ملعقة فانيليا - ملعقة خل أبيض

لتزيين الكيك

ربع كوب حليب - مغلف الكراميل (السكر المكرمل)
الموجود داخل مغلف الكريم كراميل

طريقة التحضير

في وعاء كبير نقوم بنخل الدقيق ثلاث مرات وعليه الملح والبيكنج باودر ونمزجهم مع بعض جيداً ثم نقوم بوضع السكر والزيت والحليب الباودر والحليب السائل وباكت الكريم كراميل مع الفانيليا ، ثم نخفق المكونات مع بعضهم البعض للحصول على قوام ثقيل سائل ، ثم نأخذ منه كوب ونضعه في الثلاجة لتزيين الكيسة فيما بعد، ثم ماتبقي في الخلاط نقوم بإضافة البيض والخل مع ملعقة فانيليا أخرى ونخفق جيداً ، ثم نقوم بوضع خليط البيض على الخليط الجاف (الدقيق والملح والبيكنج باودر) ونمزجهم جيداً ، ثم في صينية بايركس نقوم بدهنها ونضع خليط الكيسة بها وتدخل الفرن على نار هادئة حتى تنضج وتأخذ لون ذهبي ثم نخرجها من الفرن ونتركها حتى تبرد ، ثم نسكب عليها ربع كوب من الحليب حتى تتشرب الكيسة جميع الحليب ونتركها حتى تبرد تماما ، ثم نضع الكوب المحتفظ فيه بالثلاجة في الخليط السابق وتزين بالكراميل مع عمل خطوط رفيعة بعكس الاتجاه والتزيين حسب الرغبة ، ثم نضعها في البراد وبالهناء.



☎ 01282412





≈ النوتيلا

≈ المكونات

كوب بندق مقشر محمص - كوب سكر باودر - نصف كوب زيت نباتي
كوب كاكاو باودر - ملعقة صغيرة فانيليا - رشة ملح

≈ طريقة التحضير

في محضرة الطعام نضع البندق إلى أن ينطحن ويتكون عجين لين ونضع عليهم الزيت والسكر و رشة الملح والفانيليا ونخفقهم جيداً ، ثم نضيف عليهم الكاكاو ونخفقهم إلى أن يتقل القوام ونقوم بسكبها في علبة زجاجية و نحتفظ بها في الثلاجة .

≈ الموتشي الكوري

≈ المكونات

كوب ونصف ماء - نصف كوب سكر - كوب نشا - كوب ونصف دقيق الأرز الحلو
الحشوة آيس كريم أي نوع يتم تحضير الآيس كريم وذلك بتكويره باستخدام
ملعقة الآيس كريم ونضعهم داخل قوالب الكب كيك ندخلهم الفريزر.

≈ طريقة التحضير

نخلط السميد مع البيكنج باودرو الحليب والزبادي والزيت والسكر وجوز
الهند، ثم نسكب الخليط في صينية تارت مدهونة بالزيت ندخله الفرن
حتى ينضج، ثم نقلب قالب التارت في طبق التقديم. نخلط الحليب مع
الجبنة الكيري ونسكبه فوق التارت ثم نزينه بالفستق وجوز الهند و نقدمه
بالعافية.





سینابون التوت واللیمون

المكونات

ثلاثة أكواب ونصف دقيق "الجزيرة" - سبع ملاعق زبدة
لينة - كوب حليب دافئ - أربع ملاعق كبيرة سكر -
بيضة واحدة - ملعقة صغيرة فانيليا - ملعقة كبيرة خميرة

مكونات الحشوة

سبع ملاعق زبدة لينة - نصف كوب سكر بني - ربع كوب
جوز الهند - ملعقة صغيرة قرفة ناعمة - نصف كوب توت

مكونات الصوص

كوب جبن كريمي
ملعقة ونصف كوب سكر باودر
ملعقتان كبيرتان عصير توت

طريقة التحضير

لتحضير الصوص في وعاء نخلط الجبن الكريمي مع السكر وعصير التوت جيداً، ونضع الصوص بالثلاجة، و لتحضير العجينة في وعاء نخفق الزبدة مع ثلاث ملاعق سكر والبيضة والفانيليا جيداً، ثم نضيف الحليب مع ملعقة السكر والخميرة ونخلطهم معاً، ثم نضيف الدقيق ونعجنهم جيداً ونغطي العجينة ونتركها لتتخمّر لمدة نصف ساعة، ثم نفرد العجينة على شكل مستطيل وندهنها بالزبدة ونرشها بالسكر البني وجوز الهند والقرفة، ثم نوزع التوت ونلف العجينة على شكل رول وبعدها نقطع رول العجينة إلى دوائر ونصف دوائر في صينية خبز، ونغطيها ونتركها لمدة 10 دقائق، ثم ندخل الصينية إلى الفرن لمدة 10 دقائق بعدها نخرج السينابون من الفرن ونزيّنه بالصوص والتوت ونقدمه بالعافية.

إختار الأفضل الآن



خبز البابا روتي

المكونات

مقادير العجينة

كوبان دقيق منخول - رشة ملح - ثلاث ملاعق سكر - ملعقة ونصف خميرة خبز
ثلاث ملاعق زبدة - بيضة واحدة - نصف كوب حليب - عصير ليمونة

مكونات الحشوة

12 مكعب زبدة كل مكعب بحجم ملعقة شاهي صغيرة

مكونات طبقة القهوة

ثلث كوب دقيق - بيضة واحدة - ثلاث ملاعق زبدة - ثلاث ملاعق سكر - ملعقة
نسكافية - ملعقة ماء ساخن

طريقة التحضير

تحضير طبقة القهوة

نضع ملعقة كبيرة ماء ساخن وملعقة القهوة ونضعهم في إناء ثم نضيف ثلاث ملاعق زبدة والسكر والبيض ثم نخفقهم بخفاق يدوي، ثم نضع عليهم الدقيق ونحركهم إلى أن نحصل على قوام كريمي، ثم نقوم بسكب الخليط في كيس تزيين ونضعها في التلاجة لكي تبرد ثم نضعها فوق خبز البابا روتي.

تحضير العجينة

في إناء نضع الحليب ونضع عليه عصير الليمونة ثم نضع البيضة ونقوم بتحريكهم بمضرب يدوي، ثم نضع الدقيق والسكر و رشة من الملح والخميرة ونحركهم ونعجن ثم نضيف الزبدة ونستمر في العجن حتى تتشكل عجينة طرية، ثم نغطي عليها ونتركها تتخمر لمدة ساعة ونصف إلى أن يتضاعف حجمها. بعد أن يتضاعف حجمها نقسمها إلى 12 كرة ونقوم بحشو كل كرة بمكعب زبدة صغير ونشكلها بشكل كرات متساوية ونضعهم في صحن فرن عليه ورق زبدة ونغطي عليهم إلى أن يتخمروا لمدة نصف ساعة، ثم نقوم بوضع طبقة القهوة فوق سطح كل كرة بشكل حلزوني بواسطة كيس التزيين، ثم ندخلهم الفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة، ثم نقدمها ساخنة مع فنجان من القهوة.





تارت التفاح

المكونات

- كوبان وربع من دقيق الجزيرة
- كوب من الزبدة
- ربع كوب من السكر
- ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- ربع كوب من الماء

حشوة التفاح والقرفة

- أربع حبات من التفاح - ملعقتان كبيرتان من السكر
- ملعقتان كبيرتان من القرفة المطحونة

طريقة التحضير

نقوم بتحضير العجينة بوضع الدقيق فى وعاء عميق ثم نضيف إليه الزبدة الطرية بحرارة الغرفة وملعقة صغيرة من القرفة المطحونة ونقلب المكونات جيداً، ثم نضع السكر والملح فى الماء ونخلطهم جيداً حتى يذوبان فى الماء، ثم نضيف الماء بالسكر والملح إلى العجين ونقلب المكونات جيداً، ثم نضعها فى الثلاجة لمدة تتراوح بين 25 إلى 30 دقيقة، وفى تلك الأثناء نقوم بتحضير حشوة التفاح بالقرفة من خلال تقطيع التفاح إلى شرائح صغيرة بعد أن نغسلها جيداً، وفى مقلاة على نار متوسطة نقوم بوضع الزبدة وعندما تذوب نقوم بوضع التفاح ونقلب جيداً، ثم نضع السكر والقرفة ثم نخفض النار ونقلبهم جيداً حتى يذوب السكر ويذبل التفاح، وعندما يتحول التفاح إلى اللون الذهبي الفاتح ويصبح طرياً نقوم برفع المقلاة من على النار، ثم نخرج العجين من الثلاجة ونقوم بعجنها حتى تصبح عجينة متماسكة وطرية، وباستخدام فرادة العجين نفرد العجينة ثم نضعها فى صينية خبز التارت ونضع فوق العجين مزيج التفاح والقرفة ونفرده جيداً على العجينة ثم ندخلها الفرن حتى تتحمر.



حلا الرمان

المكونات

لتحضير الطبقة الأولى

كيك سويس رول جاهز بالشوكولاتة مقطع إلى دوائر بحسب الحاجة

لتحضير الطبقة الثانية

علبتان قشطة لونا - ظرفان كريمة خفق باودر - ظرفان كريم كراميل - ثمان حبات جبن كريم - كوب حليب سائل - مكسرات مجروشة مشكلة

لتحضير الطبقة الثالثة

كوب فيمتو - ملعقتان نشا صغيرتان - نصف كوب ماء رمان حب بحسب الحاجة

طريقة التحضير

في الخلاط الكهربائي نضع القشطة وكريمة الخفق والكراميل وجبن الكريم والحليب ونخفق المكونات حتى تتجانس، وفي صينية بايركس نوزع طبقة من كيك السويس رول ونسكب الكريمة المحضرة فوق الصينية ثم نوزع المكسرات المجروشة، و ندخل الصينية إلى الثلاجة لمدة ثلاث ساعات، في قدر نضع الفيمتو والنشا ونخلطهم حتى يكتف المزيج ثم نتركه يبرد قليلاً، ثم نسكب خليط الطبقة الثالثة ونوزع حبات الرمان على كامل الوجه، ثم نعيد الصينية إلى الثلاجة لمدة أربع ساعات على الأقل.



سريع التحضير



كيكة الفستق



المكونات: كوب وربع دقيق منخول - كوب فستق مطحون - كوب سكر باودر - أربع بيضات - فانيليا - ملعقة كبيرة بيكنج باودر - رشة ملح - ملعقة كبيرة هيل - باودر كوب إلا ربع زيت - كوب حليب سائل ربع كوب ماء ورد

للتزيين: صوص فستق جاهز - فستق مطحون - ورق ورد مجفف

طريقة التحضير: يسخن الفرن على حرارة 170 درجة مئوية وندهن قالب الكيك ونتركه جانباً، ثم نخلط الدقيق المنخول مع الفستق وبودرة الهيل و البيكنج باودر و رشة الملح ونتركه جانباً، ثم في طبق عميق نخفق البيض مع الفانيليا، ثم نضيف السكر الباودر ونستمر بالخفق حتى يصبح كريمي ، ثم نضيف باقي المكونات (الحليب -الزيت- ماء الورد -الزعفران) ثم نضع عليهم المكونات الجافة ونستمر بالخلط حتى يمتزج الخليط تماماً ، ثم نصب الخليط بقالب الكيك المدهون بالزبدة، ونخبزه بالفرن المسخن مسبقاً حتى ينضج، ثم نخرج الكيكة من الفرن ونتركها لتبرد ، ثم نقلبها بطبق التقديم ونزينها بالصوص و رشة الفستق وورق الورد المجفف .

كيكة سان سباستيان

المكونات: أربعة أكواب جبن كريمي - كوبان كريمه خفق سائلة - خمس حبات بيض - كوب ونصف سكر - ملعقتان دقيق

طريقة التحضير: ندهن قالب تشيز كيك ذو قاعدة متحركة بالزبدة أو نضع ورق زبدة ونسخن الفرن إلى 200 درجة مئوية، وفي وعاء نضع الجبن الكريمي مع السكر ونخفقهم قليلاً حتى يتضاعف الحجم، ثم نضيف كريمه الخفق ونستمر في الخفق لمدة ثلاث دقائق، ثم نضيف البيض تدريجياً مع الخفق بعد كل إضافة، ثم نضيف الدقيق ونستمر في الخفق، ثم نسكب مزيج الكيكة في قالب التشيز كيك وندخل القالب إلى الفرن المسخن لمدة 50 دقيقة إلى أن يتحول لون الوجه إلى بني غامق ، ثم نتركها تبرد تماماً لمدة ثلاث ساعات ثم نقطعها ونزينها بجناش الشوكولاتة أو قطع الفراولة .



ترافيل الشوكولاته

المكونات

الطبقة الأولى

قالب كيك شوكولاتة جاهز

الطبقة الثانية

أربعة أكواب حليب سائل - أربع ملاعق كبيرة سكر - أربع ملاعق كبيرة مسحوق الكاسترد - ملعقتان كبيرتان كاكاو باودر

الطبقة الثالثة

كوبان كريمة مخفوقة

للتزيين

قطع شوكولاتة

طريقة التحضير

نقوم بتفتيت الكيك في كاسات التقديم، وفي وعاء صغير نضع أربع ملاعق حليب ونضيف إليها مسحوق الكاسترد ونخلطهم، وفي قدر على نار متوسطة نضع باقي الحليب والسكر وبودرة الكاكاو ونخلطهم إلى أن يسخن الحليب، ثم نضيف خليط الكاسترد ونحركهم باستمرار إلى أن يثقل المزيج، ثم نرفعه عن النار ونحركه قليلاً، ثم نبدأ بسكب الكاسترد فوق فتات الكيك، ثم نضع الكاسات في الفريزر لمدة خمس دقائق ثم نضع الكريمة المخفوقة في كيس تزيين حلويات، ثم نخرج الكاسات ونبدأ بوضع الطبقة الثالثة وهي الكريمة المخفوقة و نكرر الطبقات حسب الرغبة ونزينها بقطع الشوكولاتة.



حلوى السميد التركية

المكونات

- كوب من السميد الناعم - كوبان من السكر الناعم النقي
- ثلاثة أكواب من الحليب السائل - نصف كوب من الزبدة
- كوبان من قشطة القيمر - نصف كوب من دقيق النشا
- نصف كوب من الدقيق الأبيض (دقيق الجزيرة)
- نصف كوب من ماء الزهر
- كوب من الفستق الحلبي المجروش للزينة

طريقة التحضير

لتحضير القشطة نقوم بوضع كوبان من الحليب السائل في القدر، ثم نضيف الدقيق والنشا، مع مراعاة أن يذوب الدقيق مع النشا تماماً، ثم نضع القدر على النار ونحرك المكونات جيداً وهي تغلي إلى أن تصبح المكونات متجانسة وكثيفة ونغطيها بكيس من النايلون ونتركها جانباً لتبرد.

لتحضير القطر نقوم بوضع كوبان من السكر مع كوبان من الماء، ونقوم بوضع القدر على النار ونترك السكر يغلي لمدة خمس دقائق، ثم نطفئ النار على القدر ويترك جانباً.

لتحضير العجينة نقوم بوضع قدر آخر على النار، ونضع فيه كمية من الزبدة ونذوبها ثم نضيف كوبان من السميد ونحمص السميد بالزبدة ليصبح لون السميد ذهبي، ثم نقوم بإضافة كمية القطر الساخن الذي أعدناه مسبقاً فوق السميد المحمص ونحرك المكونات جيداً، ثم نضيف كوب من الحليب مع مراعاة أن يكون مقياس الكوب في كل المراحل نفسها، ثم نقوم بتحريك المكونات إلى أن يصبح لدينا عجينة من السميد طرية ولينة ونطفئ النار على السميد ويترك جانباً ليبرد، ثم نقوم بإحضار القشطة التي أعدناها مسبقاً ونقوم بخلطها بكوبان من قشطة القيمر ونخلط المكونات جيداً، ثم نقوم بأخذ كوب للتقديم ونغلفه بكيس من النايلون من الداخل، ثم نقوم بأخذ كمية من عجينة السميد ونرصها في الكوب مع ترطيب اليد بالقليل من ماء الزهر، ثم نقوم بتكوين حفرة بجوف العجينة داخل الكأس، ونقوم بحشوها بكمية وفيرة من القشطة التي أعدناها مسبقاً، ثم نقوم بإغلاق قاع الكوب بعجينة السميد ونقوم بتركها في الثلاجة لمدة ساعة كاملة، نكرر العملية السابقة حتى تنتهي كمية العجينة ثم نقوم بتقديم حلوى السميد في طبق التقديم بعد قلبها، ونقوم بتزيينها بالقليل من الفستق الحلبي المجروش ونقدمها للأكل وهي باردة.

تارت كراميل الشوكولاتة

المكونات

مقادير صوص الشوكولاتة

ملعقتان كبيرتان كاكاو باودر - كوبان ونصف حليب
سائل - مغلف كريم كراميل

مقادير عجينة التارت

ملعقة ونصف فانيليا - صفار بيضة - كوب ونصف سكر
باودر - ربع ملعقة ملح - كوب زبدة - كوبان دقيق



طريقة التحضير

يُنخل الدقيق ويوضع في إناء مخلوطاً بالملح والسكر، ثم توضع الزبدة على الدقيق ونقوم بفركها في الدقيق بأصابعنا بسرعة حتى لا تسيح الزبدة وحتى نحصل على خليط يشبه البقسماط المفتت، ثم نضيف إلى الخليط السابق الفانيليا وصفار البيضة ويعجن الخليط برفق. نشكل العجين إلى شكل كرة ونغطيها بكيس بلاستيكي، ويتم حفظها في الثلاجة لمدة ساعتين ويفضل ليوم كامل حتى نعطي للعجينة فرصة كي تستريح وحتى لا تبعد عن أطراف الصينية أثناء الخبز. عند التحضير للخبز يتم تسخين الفرن قبل إخراج العجين بـ 15 دقيقة، ثم يتم تحضير قوالب الميني تارت أو صينية التارت العادية متوسطة الحجم وتدهن بالزبدة أو السمن جيداً حتى لا يلتصق العجين بالصينية، ثم نضع العجينة في قاع الصينية ونوزع بأطراف أصابعنا حتى يصبح لها أطراف مرتفعة عند أطراف الصينية. يتم وضع التارت في الفرن على درجة حرارة متوسطة حتى تنضج تماماً ويحمر سطحها.

لتحضير كراميل الشوكولاتة نضع الحليب و باودرة الكاكاو وعبوة الكريم كراميل في وعاء مناسب على نار هادئة حتى تذوب المكونات معاً مع الاستمرار في التقليب حتى يغلي الخليط، ثم نسكب مزيج الكريم كراميل على التارت ثم نترك التارت حتى تهدأ حرارته ثم نضعه في الثلاجة لمدة ليلة كاملة.

سريع التحضير



01282412





شارك خيرات الطبيعة



قسم الوجبات الصحية





برجر صحي

المكونات

نصف كيلو لحم مفروم ناعم خالي من الدهون
فصين ثوم - حبة بصل متوسطة الحجم
ملعقة صغيرة فلفل أسود - ملعقة صغيرة ملح
ملعقة صغيرة زيت زيتون - ملعقة صغيرة كزبرة
مطحونة - شريحتان من الطماطم- شريحتان من الخس
- شريحتان من البصل - شريحتان جبن لايث خفيف
الدسم- ست ملاعق زبادي مخلوطة مع فصين ثوم
ناعم ب الخلاط - خبز قمح لعمل ساندوتش برجر

طريقة التحضير

نحضر وعاء ونضع به اللحم المفرومة الناعمة الخالية من
الدهون، ثم نضيف حبة البصل والثوم المفرومين ونقلب
جميع المكونات معاً، و بعد ذلك نضيف ملعقة صغيرة ملح
وملعقة صغيرة فلفل أسود وملعقة صغيرة زيت زيتون

وملعقة صغيرة كزبرة مطحونة ونقلب جميع المكونات معاً حتى تتجانس ثم نتركها لمدة نصف ساعة تقريباً، قبل بدء التحضير الآن أصبحت اللحم جاهزة
لتشكيل البرجر الصحي، نقوم بعمل أقراص دائرية متوسطة الحجم ومتوسطة السماكة من اللحم المفروم المتبل على شكل البرجر، نحضر الشواية ونقوم
بدهنها بكمية قليلة من زيت الزيتون ونسخنها على درجة حرارة عالية، ثم نضع أقراص اللحم المفروم الدائرية على الشواية وبعدها نخفض درجة الحرارة
ونجعلها متوسطة ونترك البرجر على النار حتى ينضج ويتحمر من الجهتين جيداً، نتأكد من نضج البرجر بغرس عود خشبي بها و إذا لم يلتصق جزء من اللحم
بالعود الخشبي فهذا يعني أنه أصبح ناضجاً ثم نقوم برفعه من على النار، نقطع خبز البرجر ونضع قرص من البرجر فوق الخبز، ثم شريحة طماطم وشريحة
بصل وشريحة خس وقطعة جبن، ثم نضع قطعة الخبز الأخرى في الأعلى، و بعد ذلك ندهن خبز البرجر بالزبادي المخلوط بالثوم المفروم، وبعدها نحمر
البرجر بالخبز في الفرن لمدة دقائق حتى يصبح البرجر مقرمش ولذيذ، وبعدها نخرجه وتتناوله بالهناء والشفاء إلى جانب طبق سلطة.



الجرانولا

المكونات

أربعة أكواب شوفان حبة كاملة - نصف كوب لوز - نصف كوب بندق أو عين الجمل
نصف كوب زبيب أسود - ربع كوب حبوب دوار الشمس - ربع كوب بذور الشيا
ربع كوب سمسم - ملعقة قرفة - نصف كوب عسل أو نصف كوب دبس التمر
نصف كوب جوز الهند ويمكن استبداله بالزبدة

طريقة التحضير

نخلط جميع المكونات مع بعضها البعض ونضعها على صحن فرن موضوعاً عليه
ورق زبدة ونتركها في الفرن لمدة عشرين دقيقة مع التقليب المستمر إلى أن يتغير
لونها إلى اللون الذهبي، ثم نضعها في علبة زجاجية ويمكن الاحتفاظ بها لمدة
شهر ويمكن تناولها مع الزبادي أو الحليب النباتي مع إضافة قطع الفواكة.

من أهم فوائد الجرانولا

غنية بالبروتين و فيتامين B و الزنك و النحاس و مضاد للأكسدة و تحمي من فقر
الدم و تزود الجسم بالحديد اللازم و تحسن من عملية الهضم وغيرها و تقوي
بصيلات الشعر و تساعد في منع ظهور حبوب الوجه وذلك لاحتوائها على بذور
الشيا .





شوربة المشروم

المكونات: كوب فطر شرائح - كوب بصل مفروم - نصف ملعقة صغيرة ثوم مهروس - قليل من الزيت - ملعقتان دقيقتان أحمر أو شوفان - أربعة أكواب ماء ثلاث ملاعق كبيرة حليب بودرة منزوع الدسم - نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود للتزيين: ملعقة كبيرة بقدونس مفروم

طريقة التحضير: نضع وعاء على النار ونسخن الزيت ثم نحمر فيه البصل والثوم ثم نقوم بإضافة الفطر ونقلب لدقائق ثم نضيف الدقيق ونقلب لمدة دقيقتين بسرعة ثم نقوم بتذويب الحليب في كوب ماء دافئ و يتم إضافة الحليب مع باقي كمية الماء، نقوم بالتقليب حتى تمام ذوبان الدقيق ونترك الوعاء على النار حتى الغليان ثم نخفض النار ونقوم بإضافة الملح والفلفل ونتركه حتى يصبح قوام الشوربة سميكاً، وعند التقديم نزينه بالبقدونس ونقدمه ساخناً.

شوربة البصل للريجيم

المكونات: أربعة أكواب من مرق اللحم - ست بصلات متوسطة الحجم مقشرة ومقطعة إلى شرائح رقيقة - أربع ملاعق صغيرة من زيت الزيتون - ملعقة كبيرة من الزبدة - نصف ملعقة صغيرة من الملح - نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود - ملعقة كبيرة من الخل الطبيعي

طريقة التحضير: نضع الزبدة في قدر عميق على حرارة متوسطة ونتركها مدة خمس دقائق تقريباً حتى تذوب ثم نضيف البصل مع التحريك الجيد باستخدام ملعقة خشبية ونتركه على حرارة متوسطة مدة لا تزيد عن نصف ساعة حتى يذبل ويتحمر قليلاً، ثم نضيف مرق اللحم والملح والخل والفلفل الأسود، نحرك المكونات جيداً ونتركها على حرارة متوسطة مدة ربع ساعة إضافية حتى يغلي المزيج، نرفع الشوربة عن النار ونتركها جانباً حتى تبرد قليلاً.



≈ سلطة التونة بالذرة ≈

≈ المكونات ≈

علبتان تونة هومي - كوب ذرة حلوة - ثلاث حبات متوسطة
خيار حزمة خس مقطع - حبة متوسطة فليفلة خضراء -
حبثان فلفل حلو ملون (بيبار) - ثلاث حبات متوسطة
طماطم ملعقة صغيرة ملح - نصف ملعقة صغيرة فلفل
أسود - ربع ملعقة صغيرة كمون - ثلاث ملاعق كبيرة عصير
ليمون ملعقتان كبيرتان زيت زيتون

ملاحظة:

يمكن الاستغناء عن مقدار الملح في السلطة عند استخدام
علبة تونة مملحة.



≈ طريقة التحضير ≈

نصفي علب التونة من الماء أو الزيت وتفتيتها جيداً، ثم نقطع الخس والخيار والفلفل الحلو والطماطم إلى قطع صغيرة، و في وعاء جانبي يتم خلط الملح مع الفلفل الأسود والكمون وعصير الليمون وزيت الزيتون بشكل جيد حتى يتجانس الخليط، و في وعاء كبير يتم وضع التونة والذرة والخس والخيار والفلفل الحلو والطماطم ونخلط المكونات جيداً، نضع خليط الصلصة على التونة وبقيّة الخضراوات ونقلبهم جيداً حتى تتداخل المكونات معاً و يمكن إضافة قطع مربعة من الجبن المالح.



شركة الهاملي لبيع الحبوب
وجميع انواع الفواكه وتمويل الشركات
والمراكز التجارية والفنادق والبساتم
771571554 - 711638961





شيبس الدايت

المكونات

كيلو بطاطا مقشرة ومقطعة إلى قطع طويلة أصابع
ملعقتان من زيت الزيتون
ملح وفلفل أسود حسب الرغبة
ملعقة صغيرة ثوم باودر
ملعقة شطه حارة باودر

ملاحظات إحصائية التغذية

تناول شيبس صحي حتى لو كنت تخطط لفقدان الوزن، فالبطاطا غنية بالألياف وفيتامين ب 6 اللذان يساهمان في تحسين التمثيل الغذائي وتكسير الكربوهيدرات وبالتالي تعزيز فقدان الوزن.

طريقة التحضير

نسخن الفرن إلى درجة حرارة 240 مئوية، ثم نحضر قدر عميق ونضيف البطاطا المقطعة ونغمرها بالماء المملح ونسلقها لمدة 6 دقائق، نصفي رقائق البطاطا من الماء ونضعها جانباً كي تبرد، نثر قطع البطاطا على صينية مناسبة للخبز ونرش فوقها زيت الزيتون، ثم نخلطها لتتغطى الرقائق كاملة بالزيت ونرتبها في طبقة واحدة، نبل البطاطا بالملح والفلفل الأسود والشطة الباور والثوم البودر حسب الرغبة ونخبزها في الفرن مدة 20 دقيقة، ثم نقلب الرقائق ونبلها من الجهة الأخرى ونخبزها 15 دقيقة أخرى، نقلب رقائق الشيبس الصحي إلى طبق للتقديم.





كرات التمر بالشوفان

المكونات

كوبان تمر - كوب شوفان - كوب زبدة - نصف كوب مكسرات مجروشة
نصف كوب جوز هند - نصف ملعقة صغيرة هيل

طريقة التحضير

في وعاء نضع التمر والمكسرات والزبدة والشوفان وجوز الهند والهيل ونخلطهم جيداً بأيدينا حتى تمتزج المكونات تماماً، ثم نشكل من الخليط كرات صغيرة ثم نخلطها بالمكسرات حتى تغطي من كل الجوانب، ونقدمها في طبق التقديم مع القهوة.

فتة الدخن

المكونات

كوبان دخن مطحون - ماء للعجن - ملعقة صغيرة ملح - كوب زبدة
ربع كوب لوز - ربع كوب زبيب - ربع كوب عسل - علبه قشطة لونا قليلة الدسم

طريقة التحضير

نقوم بوضع الدخن في إناء عجن وإضافة الماء عليه حتى تتشكل عجينة متماسكة ثم نضيف ربع كوب زبدة ونعجن، نجهز صحن فرن ونقوم بدهنه بالزبدة وفرد الدخن فيه ودهنه بزبدة من الأعلى وندخله الفرن على درجة حرارة 180 مئوية لمدة ربع ساعة حتى يستوي العجين، نقوم بإخراج العجين وتركه يبرد ثم نبدأ بتقطيعه إلى قطع صغيرة أو فرمه، ثم نجهز صينية التقديم على النار (قابلة للتسخين) ونضع فيه خبز الدخن المفروم ونضع عليه القشطة والمكسرات ونرش عليه العسل ونقدمه ساخناً.



ستيك الدجاج المشوي بالليمون

المكونات: كيلو صدور دجاج - 4ملاعق - ملعقة صغيرة إكليل الجبل - ربع كوب عصير الليمون - ملعقة صغيرة ملح - ملعقة صغيرة فلفل أسود - نصف ملعقة صغيرة بابريكا - ملعقتين كبرزة خضراء مفرومة

طريقة التحضير

نخلط زيت الزيتون وإكليل الجبل و عصير الليمون الحامض الملح، الفلفل و البابريكا والكبرزة الخضراء في وعاء كبير. نقوم بنقع صدور الدجاج بهذا المزيج لمدة 4 ساعات في الثلاجة. وفي مقلاة نقوم بوضع ملعقة من الزبدة قليلة الدسم ونشوي صدور الدجاج لتتضح من الجهتين على الشواية وتقدم مع الخضار المشوية .



ناجتس السمك الصحي

المكونات: 4 فيلية سمك بياض حجم كبير. - ملح وفلفل حسب الرغبة - نصف ملعقة بابريكا - ملعقة توابل سمك

للتغليف: كوبان دقيق شوفان مطحون ناعم - ملح - فلفل - نصف ملعقة صغيرة سماق - حبتان بيض - دقيق الحمص - بابريكا - ملح وفلفل - توابل سمك - زيت زيتون

طريقة التحضير: يتبل الفيليه بملح وفلفل وتوابل السمك، ثم يقطع قطع صغيرة بحجم الناجتس، تغمس قطع الناجتس في خليط الدقيق، ثم في خليط البيض، ثم في دقيق الحمص المتبل بالملح والفلفل وتوابل السمك، نرص قطع الناجتس في صينية الفرن المبطنه بورق زبدة وندهن قطع الناجتس بزيت زيتون من الأعلى، تدخل الفرن على 200 درجة مدة 15 دقيقة حتى تكتسب اللون الذهبي، نرص في طبق التقديم وتقدم مع الكاتشب وشرائح الليمون.



للتقديم: مايونيز دايت - شبت مفروم

الشركة اليمنية الدولية للصناعات الغذائية المحدودة (بيفيكو)
Yemen International Food Industries Co.Ltd.(YIFICO)



مطاحن وصوامع الغلال بالصليفا
الحاج علي محمد الجباري وأولاده

قمح الخيول



قمح استرالي أبيض ممتاز

عالي الجودة ٧١٠٠
خالٍ من الشوائب

ورد الشركة اليمنية الدولية للصناعات الغذائية المحدودة - بيفكو
Australian White Wheat

الوزن الصافي ٥٠ كجم

٢ - ٥٢٨١٧ / كغ/٢ - ٥٢٨١٥ - ٥٢٨٢٢ / كغ/٢ - ٥٢٨١٦
الحديقة - كغ/٢ - ٢٠٢٥١١ - ٢٠٢٥٢٠ - ٢٠٢٥١٨ / كغ/٢ - ٢٠٢٥١٩
سفراء - كغ/٢ - ٢٢٢١٢٧ - ٢٢٢١٣٥ - ٢٢٢١٣٦ / كغ/٢ - ٢٢٢١٣٧

قمح الخيول

الغذاء الصحي



Prestige®

المطبخ مايكمل..
من غير برستيچ



ArtexYEM

info@artexyemen.com

- المركز الرئيسي ، ش/ الستين جوار نويوتا
ت: 01 - 454980/1/2/3
- معرض ش/مجاهد ت: 01 - 514111
- مركز الليبي التجاري ت: 01 - 448487
- مركز الكهيم التجاري ت: 01 - 200995
- فرع عدن ، عدن مول ت: 02 - 263110
- معرض ش/الستين ت: 01 - 454984
- مجمع الشمال التجاري ت: 01 - 680199










Moulinex  مولينكس

طبخ أهل



   
ArtexYEM
info@artexyemen.com

المركز الرئيسي ، ش/ الستين جوار نويوتا 
ت: 01 - 454980/1/2/3
معرض ش/الستين ، ت: 01 - 454984 
مجمع الشمال التجاري ، ت: 01 - 680499 
معرض ش/مجاهد ، ت: 01 - 514111 
المركز الليبي التجاري ، ت: 01 - 448487 
مركز الكهيم التجاري ، ت: 01 - 200995 
فرع عدن ، عدن مول ، ت: 02 - 263110 


Artex Trading Co. Ltd.


Al Haki Trading Corp.



Juicy Yalanci

لجميع أنواع المأكولات الشامية والإستعداد التام لكافة المناسبات

777195669

للحجز والإستفسار



حلا وسلا

حلا وسلا

لجميع أنواع المخبوزات المنزلية والجاتوهات لكل المناسبات

774700022

للحجز والإستفسار



قسم
Street Food





جبنة القرنبيط

المكونات

- قرنبيط متوسط الحجم مقسم إلى زهيرات صغيرة
- كوب قشطة لونا
- كوب جبنة شيدر مبشورة
- ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ملعقة كبيرة بقدونس طازج مفروم ناعم

طريقة التحضير

نسخن الفرن إلى 200 درجة مئوية ، نحضر قدرًا من الماء ليغلي ثم نضع زهور القرنبيط في الماء المغلي على نار هادئة حتى يصبح القرنبيط طريا ثم نصفي القرنبيط من الماء، نسكب ملعقتين كبيرتين من القشطة في طبق للخبز ونرش عليها ملعقتين

كبيرتين من الجبن المبشور، نضيف نصف القرنبيط ثم نضيف نصف الكمية من الجبن والقشطة ونرش نصف الملح والفلفل ، نضع الكمية المتبقية من القرنبيط ثم نسكب القشطة المتبقية ثم نرش باقي الجبن والملح والفلفل ، نضع الطبق في الفرن لمدة 20-15 دقيقة حتى يصبح لون الجبن ذهبي وظهر على السطح فقاعات ، نخرج الطبق من الفرن ونرشه بالبقدونس المفروم قبل التقديم .

ملاحظات

هل يمكننا صنع جبن القرنبيط في وقت مبكر؟

نعم ، نقوم بإعداد جبنة القرنبيط حتى النقطة قبل وضعها في الفرن ثم تبرد لمدة تصل إلى يوم ونخرجها من الثلاجة قبل ساعة من الخبز ثم تُخبز في الفرن على حرارة 200 درجة مئوية لمدة تتراوح بين 20 و 25 دقيقة حتى تصبح ذهبية اللون وتشكل فقاعات .



إختار الأفضل الآن



جمبري ساجانكي

المكونات

- نصف كوب زيت زيتون بكر ممتاز - ثلاث رزم كراث مقطع ناعم
- أربعة فصوص ثوم مفروم خشن - ملعقة ونصف صغيرة ملح
- علبة واحدة من الطماطم المقطعة (ما يعادل سبع حبات طماطم متوسطة الحجم)
- نصف ملعقة صغيرة فلفل - ملعقة صغيرة كمون مطحون
- ملعقة صغيرة من رقائق الفلفل الأحمر المطحون
- ملعقة كبيرة عسل - كيلو جمبري كبير الحجم مقشر
- ربع كيلو جبنة فيتا - ملعقة صغيرة زعتر مجفف
- ملعقتان كبيرتان نعناع طازج مفروم خشن

طريقة التحضير

لتحضير الصوص نسخن زيت الزيتون في مقلاة واسعة مقاومة للفرن على نار متوسطة، ثم نضيف الكراث والثوم ونطهس مع التحريك من حين لآخر من 5 إلى 7 دقائق حتى ينضج ولا يتحمر، ثم نضيف الطماطم مع الملح والفلفل والكمون ورقائق الفلفل الأحمر والعسل و يُغلى المزيج ، ثم تُخفف الحرارة إلى منخفضة لمدة 5 دقائق بدون غطاء مع التحريك من حين لآخر حتى تتكاثف الصلصة ، نضيف ملعقتين زيت زيتون في مقلاة ونضيف الجمبري المتبل بالملح والفلفل الأسود ونسخنه حتى يحمر ونضيف مزيج الصلصة إليه، نبشر جبنة الفيتا عليه وندخله لفرن مسخن مسبقاً حتى يتحمر وجهه الطبق ونخرجه ونزينه بالبقدونس .

تغذية

سعرات حرارية 431 / الدهون 25 جم / الدهون المشبعة 9 جرام / كربوهيدرات 21 جم / السكر 14 جرام / الألياف: 5 جم / البروتين 32 جرام / صوديوم 1379 ملجم / كولسترول 252 ملغ





دجاج على الطريقة الجاميكية

المكونات

بصل أبيض - خمس فصوص ثوم - ملعقة صغيرة ملح
 ملعقة صغيرة فلفل أسود - ملعقة صغيرة صوص
 ورستشر(متوفر في هايبر) - ملعقة كبيرة زنجبيل - أربعة
 أعواد زعتر بري - ليمونة معصورة - ملعقة صغيرة قرفة
 مطحونه - ربع ملعقة صغيرة جوزة طيب مبشورة
 ربع كوب سكر بني - ملعقتان كبيرتان زيت زيتون

طريقة التحضير

نتبل الدجاج ليلة كاملة مع عمل شقوق في الدجاج حتى
 تتشرب التتبيلة ثم نسخن مقلاة ونحمر الدجاج بالوجهين
 ونضيف صوص التتبيلة حتى يتحمر الدجاج ثم ندخله
 لفرن مسخن مسبقاً لمدة عشر دقائق حتى يتحمر ويقدم
 على الفور.

ملاحظات

عادة الدجاج في هذه الوصفة نتبلها ونشويها على الشواية لكن هذه الطريقة لذيذة وأيضا نستطيع عملها في البيت وبطريقة بسيطة، نضع كل المكونات في الخلاط ونخلطها ثم نتبل بها الدجاج.

تغذية

217 سعرة حرارية / 9 غرام من الدهون / الكوليسترول 65 ملغ / 254 ملغ الصوديوم / الكربوهيدرات 9 جم / ألياف غذائية



مكعبات الشوفان بالكراويل والمالح والزبدة البنية

المكونات

طبقة الشوفان: ملعقتان كبيرتان زبدة - ربع كوب سكر بني غامق - ملعقتان كبيرتان عسل - كوب ونصف شوفان - كوب جوز هند مبشور - ثلث كوب دقيق - ملعقة صغيرة قرفة مطحونة - رشّة ملح

الكراويل: ملعقة كبيرة زبدة - كوب سكر بني غامق - بيضة - ملعقة صغيرة فانيليا - ملعقة كبيرة كريمة خفق - ملعقة كبيرة دقيق الجزيرة - نصف ملعقة صغيرة ملح خشن - ملعقتان كبيرتان فستق شرائح - ملعقتان كبيرتان زبيب أصفر منقوع بالماء للزينة: ملح خشن - فستق شرائح.

طريقة التحضير

طبقة الشوفان: نخلط الشوفان وجوز الهند والدقيق والقليل من قرفة و رشّة ملح بوعاء ثم في وعاء آخر على نار متوسطة نسخن الزبدة و السكر البني والعسل حتى يذوب السكر ويتكاثف، نضيف الخليط على خليط الشوفان ونخلطهما معاً حتي يصبح القوام ثقيل، نقوم بفرد العجينة على صينية مبطنه بورق الزبدة بشكل متساوي ثم ندخله للفرن المسبق المسخن لمدة 15 دقيقة وأثناء ذلك نحضر صوص الكراويل .

الكراويل: بوعاء على نار متوسطة نسخن الزبدة حتى تظهر فقاعات ويتحول لون الزبدة للبنّي ورائحته كالبنديق المحمص، ثم نخرجه ونضعه بالخفاقة مع سكر بني ونخلط تماماً حتى يذوب السكر ونضيف البيضة والفانيليا والمكسرات و رشّة ملح خشن ونخلط جيداً حتى يصبح اللون باهت ثم نضيفه مباشرة على طبقة الشوفان بعد انتهاء 15 دقيقة و نوزعه مباشرة بشكل متساوي، ثم نرش فوقه ملح خشن رشّة خفيفة ونعيده للفرن لمدة 15-18 دقيقة، ثم نخرجه ونتركه يبرد تماماً ثم نقطعه ونزينه بالمكسرات.

ملاحظات مدة الخبز

فرن مسبق التسخين من الأسفل حرارة 180 مئوية - الشوفان 15 دقيقة - الكراويل مع الشوفان 16 - 18 دقيقة.





شيدر بسكت (cheddar Biscuits)

المكونات

كوبان دقيق الجزيرة - ملعقتان صغيرتان بيكنج بودر
ملعقة صغيرة بيكنج صودا - ملعقة صغيرة ملح
ملعقة صغيرة سكر - ملعقة صغيرة ثوم باودر
نصف ملعقة صغيرة بصل بودرة - 100 جم زبدة باردة
مقطعة - ملعقة كبيرة بقادونس مفروم -
كوبان إلاب ربع جبن تشيدر - كوب لبن
التغطية : ملعقة صغيرة ثوم مهروس - رشة بابريكا -
ملعقتان كبيرتان زبدة - ملعقة صغيرة بقادونس مفروم

طريقة التحضير

نخلط المكونات الجافة في زبدية ، ثم نضيف مكعبات
الزبدة الباردة ونفرد بأطراف الأصابع حتى يندمج الدقيق
مع الزبدة ويصبح كحبات الرمل الرطبة ، ثم نضيف جبن
التشيدر والبقادونس ونحرك، نضيف اللبن ونقلب فقط

حتى تندمج وتتماسك، بدون المبالغة في العجن أو الخلط، نشكل العجين إلى 12 قسم باستخدام ملعقة الآيس كريم، نخبز في فرن مسبق التسخين على حرارة
190-200 درجة مئوية لمدة 10-12 دقيقة وعند إخراجها من الفرن نقوم بدهن كل قطعة بالزبدة المذوبة مع الثوم والبقادونس والبابريكا ونقدمها مباشرة .

تغذية

واحد بسكويت يحتوي على 108 سعرة حرارية كربوهيدرات / 16 جم بروتين / 4 جم دهون / 3 جم صوديوم / 95 مجم
بوتاسيوم / 29 مجم ألياف / 1 جم فيتامين أ / 63 وحدة دولية فيتامين سي / 3 مجم كالسيوم / 84 مجم الحديد



صوص الهولانديز

المكونات

- ثلاث صفار بيض - نصف كوب زبدة - رشة فلفل كايان
- عصرة ليمونة - ملعقتان كبيرتان ماء
- ملعقة صغيرة خل أبيض - ملح وفلفل أسود

طريقة التحضير

يفضل نعمل الزبدة المصفاه عن طريق استخدام Cheese cloth وهو القماش المخصص لعمل الأجبان لكي نصفي الزبدة من جزيئات الحليب (لاتنفع دائماً لأن فتحاتها ليست ضيقة بما يكفي) ومن المهم جداً نصب الزبدة ببطء شديد مع التحريك في نفس اللحظة، نضيف فلفل كايان (اختياري) ويمكن أن نخفف بودة المسترد لتعطي نكهة أوضح للصوص ولون أصفر، ثم نأخذ وقتنا ولا نستعجل في الصوص على الرغم من بساطته ويمكن أن يأخذ وقت حتى يتقل، وإذا أردنا تسخين الصوص فيتم في حمام مائي ونضيف ملعقة صغيرة ماء ونحركه لدقائق ويمكن حفظه في الثلاجة لمدة يوم أو يومين بالكثير.



ملاحظات

صوص الهولانديز واحد من الخمسة صوصات الأساسية في المطبخ الفرنسي و يقدم مع كثير أطباق ويمكن أشهرها طبق الإفطار البينديكت ويمكن تقديمه مع الأسماك واللحوم و الخضار مثل الهليون ، الحمام مائي يعني نضع طنجرة فيها ماء وفوقها زبدية تستحمل الحرارة والطبخ يكون عن طريق بخار الماء (يجب التأكد من أن الماء لا يلامس قاع الزبدية) .

تغذية

249 كيلو كالوري / الكربوهيدرات 1 جرام / البروتين 2 جرام / الدهون 27 جرام / الدهون المشبعة 16 جرام / الكوليسترول 207 مجم / الصوديوم 369 مجم / البوتاسيوم 15 مجم / السكر 1 جرام / فيتامين أ 904 وحدة دولية / فيتامين سي 1 مجم / فيتامين سي الحديد ملغ



فطائر الروبيان الإسبانية

المكونات

ربع جرام جمبري صغير طازج - ربع كوب دقيق الجزيرة
كوب إلا ربع دقيق الحمص - كوب ماء بارد
حبة بصل أخضر صغيرة مقطعة إلى مكعبات
زيت زيتون إسباني ذو جودة عالية
بقدونس طازج مفروم ناعماً

طريقة التحضير

في وعاء نمزج الطحين ودقيق الحمص والبصل المقطع والبقدونس المفروم مع رشة ملح، ثم نضيف كوب الماء ونخلطهم لتشكيل عجينة ناعمة ذات قوام سائل، ثم نضيف الجمبري ونخلط حتى يتم تغطية كل الجمبري في الخليط، ثم نترك المزيج ليبرد في الثلاجة لمدة 30 دقيقة (سيساعدك ذلك في الحصول على الهشاشة الضخمة في الفطائر)، في مقلاة كبيرة نضيف زيت الزيتون إلى عمق حوالي 2 سم (أقل بقليل من البوصة) ونضعه على نار متوسطة عالية و بمجرد أن يسخن الزيت نبدأ في إضافة ملاعق كبيرة من الخليط إلى المقلاة، يجب أن يتمدد الخليط

ويصبح مقرمشاً، نضيف ما يكفي من الفطائر لملء المقلاة دون أن تلامس بعضها البعض أو تلامس حواف المقلاة، نقلبها حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً وتقلب في منتصف الطريق لتصبح مقرمشة على كلا الجانبين و عندما تصبح جاهزة نستخدم الملقاط لإزالة الفطائر من المقلاة مما يسمح للزيت الزائد بالتقطير مرة أخرى في المقلاة، ثم نضعها برفق على طبق مغطى بمناشف ورقية، ونقدمها ساخنة ومتبلة بمزيد من الملح.

ملاحظات: إذا لم تتمكن من الحصول على الجمبري الطازج يمكنك استخدام الجمبري المطبوخ المجمد، ولكن تأكد من إذابته تماماً وتجفيفه قبل الطهي و إذا لم تجد دقيق الحمص يمكنك استبدال نفس الكمية من دقيق القمح فقط نضيف نصف ملعقة صغيرة من الكركم لإضفاء مسحة صفراء. فاتحة.

تغذية: 242.47 كيلو كالوري / كربوهيدرات 31.24 جم / بروتين 15.23 جرام / الدهون المشبعة 0.75 جرام / كوليسترول 94.5 ملجم / صوديوم 310.82 ملجم / بوتاسيوم 255.95 ملجم / الألياف 3.14 جرام / السكر 2.59 جرام / فيتامين أ 189.97 وحدة دولية / فيتامين ج 4.63 ملجم / كالسيوم 70.64 ملجم / حديد 3.1 ملغ

كريم الكاتلانا

المكونات

ملعقتان كبيرتان من نشا الذرة - نصف كوب من الحليب كامل الدسم - شريحة كبيرة من قشر الليمون أو البرتقال عود قرفة - خمسة صفار بيض كبير - نصف كوب من السكر الناعم - سكر إضافي للكراميل في الأعلى - فواكة طازجة مثل التين أو التوت أو الفراولة

طريقة التحضير

نضع الحليب على النار في قدر صغير مع قشور الحمضيات وعود القرفة ونتركه ليغلي ببطء، ثم نذوب نشا الذرة في الماء ونضعه جانباً. أثناء تسخين الحليب ببطء نخفق صفار البيض مع السكر حتى يتحول لون المزيج إلى اللون الأصفر الباهت، ثم نخفق نشا الذرة المذاب وملعقة من الحليب الساخن، نرفع قشور الحمضيات وعود القرفة من الحليب الساخن ونخفض النار، نضيف مزيج صفار البيض ببطء إلى الحليب ونتأكد من الاستمرار في التقليب حتى لا يتزاحم البيض نقلب باستمرار على نار خفيفة حتى يتكاثف الخليط، نرفع عن النار ويُسكب المزيج في أطباق الصلصال التقليدية أو السلطانيات، نترك الكاسترد يبرد ثم نغطيه في غلاف بلاستيكي ونقوم بتبريد كريم كاتلانا لمدة أربع ساعات (يفضل طوال الليل)، وقبل التقديم نرش طبقة رقيقة من السكر ونوزع السكر عن طريق إمالة السلطانيات في جميع الاتجاهات، نحرق الطبقة لتتكرمل، نضع عليها الفاكهة الطازجة (اختياري) ونستمتع .



ملاحظات: تأكد من استخدام الحليب كامل الدسم للحصول على كريم كاتلانا الكريمة ويمكن أيضاً استبدال الكريمة الثقيلة، نتأكد من وضعها في الثلاجة لمدة أربع ساعات على الأقل حتى يتم ضبط Crema Catalana بالكامل، نزينها ونقدمها مع التوت أو الفاكهة الموسمية للحصول على تأثير خاص إضافي ..

تغذية: السعرات الحرارية 195.57 كيلو كالوري / كربوهيدرات 27.34 جرام / بروتين 5.68 جم / الدهون 7.31 جرام / الدهون المشبعة 3.33 جرام / كوليسترول 172.92 ملجم / صوديوم 51.84 ملجم / البوتاسيوم 164.76 ملجم / الألياف 0.67 جرام / السكر 23.45 جرام / فيتامين أ 414.98 وحدة دولية / فيتامين ج 2.91 ملجم / كالسيوم 143.92 ملجم / حديد 0.55 مجم



باقلوفا

المكونات : أربع بياض بيض - كوب سكر ناعم - ملعقة كبيرة نشا - نصف ملعقة صغيرة كريمة التارتار أو عصرة ليمون أو خل - ملعقة صغيرة قانيل (يفضل الفانيليا الطبيعية المطحونة)

طريقة التحضير : الميرانج في هذه الوصفة يكون قاسي من الخارج وشبه المارشميلو من الداخل، نخفق بحرص شديد بياض البيض حتى لا نخرج الهواء الموجود فيه ، نخبز البافالوفا في درجة حرارة تصل 130 درجة مئوية ويفضل وضع منشفة على طرف باب الفرن لنترك مجال لبعض الحرارة من الخروج مع مراعاة عدم إدخال المنشفة للداخل كثيراً لضمان عدم احتراقها ويمنع منعاً باتاً فتح باب الفرن وقت الخبز .

تغذية : 212 سعرة حرارية / كربوهيدرات 50 جم / بروتين 3 جم / دهون 0.2 جم / صوديوم 51 مجم / بوتاسيوم 113 مجم / سكر 50 جم / كالسيوم 3 مجم / حديد 0.1 مجم

كريمة الفيتا - الإدمان الجديد

المكونات: ربع كوب جبن فيتا - ثلاثة أرباع كوب زبادي - فص ثوم مهروس - فلفل أسود

الإضافات : - فستق مطحون - تين طازج - عسل

طريقة التحضير : نخلط الجبنة مع الزبادي والثوم المهروس والفلفل الأسود بالخفاقة حتى نحصل على قوام كريمي ، نقوم بتحميم خبز التوست وندهن الوجه بكريمة الفيتا ونزينه بالفستق والتين المجفف ورش العسل ، يُعد الطبق وجبة خفيفة وتعد كسناك صحي وتحفظ الكريمة بالثلاجة لمدة أسبوع ، نستطيع إضافة أي نكهات تحبونها مثل الثوم و البهارات و الأعشاب و غيره.

ملاحظة: مفادير الفكرة التي استخدمناها هي دمج المالح مع الحلو .



مارشميلو قابل للدهن

المكونات

نصف كوب شراب السكر الذهبي أو عسل - نصف كوب سكر
ربع كوب ماء - حبتان بياض بيض - نصف ملعقة صغيرة كريمه تارتار (أو عصرة ليمون)
ملعقة صغيرة فانيليا

طريقة التحضير

نضع الماء والسكر وشراب السكر الذهبي في طنجرة ونقلب، ثم نشعل الحرارة على نار متوسطة ونترك الخليط بدون تحريك حتى يذوب السكر وتصل درجة الحرارة إلى 100 - 104 درجة مئوية، نضيف بياض البيض وكريمة التارتار في العجانة ونخلط لمدة 3 - 5 دقائق إلى أن يصل لقوام منغوش نسبياً soft peaks ، وفي تلك الأثناء سيصل خليط السكر والماء إلى حرارة 114 درجة مئوية، نطفئ النار ونبدأ نضيف خليط السكر والماء إلى بياض البيض بالتدريج ونستمر في الخلط بحذر حتى لا يتناثر خليط السكر والماء الساخن، نستمر في الخلط على سرعة مرتفعة لمدة 3 - 5 دقائق حتى ينفش الخليط ويتضاعف حجمه ويصبح كتلة متماسكة hard peaks ، نضيف الفانيليا ونخلط حتى نتأكد أن زبدية الخليط لم تعد ساخنة ، نستخدم المارشميلو مباشرة .

ملاحظات : يتم حفظه في علبه محكمة الإغلاق في الثلاجة لمدة أسبوعين، يمكن إضافته للمشروبات الباردة أو الآيس كريم والكيك ، و إذا لم يكن لدينا ميزان حرارة نستخدم على النظر، ننتظر الشيرة تغلي وتظهر فقاعات كثيرة ثم نطفئ النار.





لحم بالبرقوق

المكونات

كيلو ونصف لحم عجل بدون عظم أو شحم - حبة بصل أبيض كبير مفروم فرم ناعم - ربع كوب زيت نباتي - باقة صغيرة من البقدونس والكبزة - عودان قرفة

مقادير تتبيله اللحم

ملعقة كبيرة سمن بلدي - ثلاثة فصوص ثوم مهروس
ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون - نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود - ملعقة صغيرة كركم - نصف ملعقة صغيرة قرفة
رشة ملح - زعفران مذوب في ربع كوب ماء دافئ

البرقوق

ربع كيلو برقوق مجفف - كوب إلى كوبان ماء - ملعقة صغيرة قرفة - اثنتان أو ثلاث ملاعق كبيرة سكر (حسب الرغبة)
ملعقة صغيرة ماء زهر (اختياري) - ملعقة صغيرة زبدة

للتزيين: سمسم محمص - لوز محمص

طريقة التحضير

نخلط مقادير تتبيلة اللحم جيداً في وعاء ثم نضيف عليها اللحم ونقلب جيداً حتى يغطي من كل الجهات، نضيف اللحم في طنجرة على حرارة متوسطة ونضع القرفة ونصب الزيت النباتي ثم البصل وربطة البقدونس والكبزة ونحرك ليقتلي اللحم من كل الجهات، نصب الماء إلى أن يغطي تقريباً اللحم، نغطيه ونتركه ليظهر حتى يستوي اللحم ويطرى (طنجرة الضغط تحتاج 20 دقيقة تقريباً، الطنجرة العادية قد نحتاج ساعة أو أكثر قليلاً حسب حجم اللحم)، نكشف الغطاء عن الطنجرة ونتركه مكشوف ونطهو لعشرين دقيقة إضافية حتى تتسبك المرقمة وتقل كميتها للربع ونتأكد أن اللحم طري جداً، نزيل باقة وكبزة والبقدونس وأعواد القرفة، في طنجرة أخرى نضع البرقوق مع الماء والقرفة والسكر و الزبدة ونتركه يطهى على حرارة متوسطة لمدة 15 دقيقة حتى يطري البرقوق وتثقل المرقمة وتقل كميتها للربع، نسكب اللحم في صحن التقديم ونضع فوقه البرقوق ونزينه بالسمسم المحمص واللوز ونقدم.

تغذية: سعرات حرارية 237 / كربوهيدرات 30 غم / بروتين 9 غم / دهون 9 غم



زيت زيتون تركي





House Lunch
نكهة البيت

ترتيب البوفيهات
المفتوحة

نستقبل طلبات الدورات
التدريبية والمؤتمرات.

نستقبل حجوزات الأعراس
والمناسبات لوجبات الغداء

وجبات سفري
تصلكم إلى أي مكان.

إشراف : الشيف مفاء حبيب

771 355 888  house lunch 

تقاطع شارع نواكشط مع شارع بغداد - بجانب معهد فلاي



لا تنسى سلة
الشوفان في رمضان

☎ 01282412



شركة الروضة للتجارة
محمد محمد صالح

اجزة رويال المثالية.. الجودة والجمال



اختيارك
الأفضل



ArtexYEM

info@artexyemen.com

- المركز الرئيسي، ش/ الستين جوار تويوتا
ت: 01 - 454980/1/2/3
- معرض ش/ الستين، ت: 01 - 454984
- مجمع الشمال التجاري، ت: 01 - 680499
- معرض ش/مجاهد، ت: 01 - 514111
- المركز الليبي التجاري، ت: 01 - 448487
- مركز الكميم التجاري، ت: 01 - 200995
- فرع عدن، عدن مول، ت: 02 - 263110



Artex Trading Co. Ltd.



Al Haki Trading Corp.