

الوصفات الشرقية



مقدّمة

المطبخ الشرقي أسراره كثير والشيف الشاطر لازم دائماً تكون أطباقه جديدة ومبتكرة! عشان كده بنقدملك كتاب وصفات الأطباق الشرقية الل جمعنا لك فيه تنبيلات واسرار المطبخ الشرقي مع لمسات جديدة عصرية هتخليك تتعمل مع أطباقك زي اللوحات الفنية، كل دا هيساعدك توصل وتقدم طبق شرقي مميز مليون نكهات جديدة خيالية.

أتمني إنه يعجبكم
الشيف شريف عيفي : الشيف التنفيذي ليونيليفر فود سوليوشنز.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

فَبِلَات



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



قطايف محشية بطاووق الفراخ والنضار

عجينة القطايف بتستخدم كتير في الحلويات. لكن مع الوصفة دي حضرنا نسخة حادقة باستخدام الفراخ المطبوخة وتبيلة الشيش طاووق من كنور. قدمها طبق جانبي على سفرتك.



المكونات

٣٠٠ جرام	صدر دجاج، مقطع إلى مكعبات صغيرة
٥٠ جرام	كنور خلطة شيش طاووق ١x٦كجم
٣٠ ملي	زيت زيتون
٥٠ جرام	بصل مفروم
٥٠ جرام	فلفل أخضر مكعبات
٥ جرام	ثوم مفروم ناعماً
١٠ جرام	كزبرة مفرومة
٥٠ جرام	طماطم، مكعبات بدون بزر
٣٠ قطعة	عجينة قطايف طازة
١٠٠ جرام	جبن موتزاريللا، مقطع
٦٠ جرام	زيتون اخضر ، قطع صغيرة
	زيت تحمير
	كريمة حامضة مع بصل كاراميل

التحضير

- اخلط الفراخ مع بهارات شيش طاووق كنور وسيبها في التلاجة لمدة ٣٠ دقيقة.
- دفي زيت الزيتون في حلة كبيرة على نار متوسطة، ضيف قطع الفراخ وسويها شوية لحد ما لونها يبقى بني. في نفس الحلة بس على نار هادية_متوسطة نشوح البصل والفلفل لغاية ما البصل يبقى شفاف وطري. ضيف الثوم والكزبرة المفرومة والطماطم وسويهم لمدة دقيقة. شيلهم من على النار وزود الزيتون .
- ابدأ إغرف الفراخ في وسط القطايف ورش بصواعك الجبنة على الوش واقفلها بحرص. اقلي في الزيت لحد ما لونها يبقى ذهبي.

كبد الدجاج بالفواكه المجففة

كبد الدجاج تعتبر من أشهر المقبلات على الأطلاق، احنا بنوصي باستخدام صوص الديمي جلاس كنور لتحضيرها بطريقة جديدة وسهلة جدا مع أضافة الفواكه المجففة للمزيد من الطعم المميز! أطلع على الوصفة الكاملة أدناه!

المكونات

٥٠ ملي	زيت زيتون	٢٠٠ ملي	ماء
١ كيلو	كبد دجاج	٥ جرام	بابريكا حلوة
١٠٠ جرام	بصل مبشور ناعم	٢ جرام	مسحوق الكمون
٥٠ جرام	فلفل أخضر حار مقطع	١ جرام	فلفل أسود
٥٠ جرام	فلفل أحمر حار مقطع	٢٠ ملي	خل أبيض
٥٠ جرام	فلفل أصفر حار مقطع		
١٠٠ جرام	برقوق مجفف مفروم		
٥٠ جرام	زبيب		
٢٥ جرام	ثوم مقطع بدقة		
١٠ جرام	كزبرة طازجة مفرومة ناعماً		
٧٠ جرام	كنور ديمي جلاس ٧٥٠x٦ جم		

التحضير

- سخن زيت الزيتون في حلة كبيرة على نار متوسطة ثم ضيف كبد الدجاج وأطبخها بضعة دقائق حتى تكتسب اللون البني.
- شوح البصل والثوم والفلفل والفواكه المجففة في نفس الحلة على نار متوسطة-منخفضة حتى تذبل وتكون لينة.
- ضيف الثوم والكزبرة المفرومة وشوحها لمدة دقيقة ثم ضيف صوص الديمي جلاس كنور وسيبه يستوي لمدة دقيقتين مع التقليب.
- ضيف المياه والبابريكا والكمون والملح والفلفل ثم ضيف الخل وسيب الطبخة تستوي لمدة ٧ دقائق إضافية.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

ساندويتش الفلافل على الطريقة اللبنانية

مصمم للطهاة المحترفين، اطلع على هذه الوصفة لساندويتش الفلافل على الطريقة اللبنانية: تعليمات التحضير مقسمة إلى مكونات، قائمة كاملة من المقادير المحترفة، أسرار الطهاة للتحضير. تميز في هذه الوصفة مع منتجات مثل: كنور مسحوق مرقة الخضار وكنور بودرة تتبيلة الليمون.

المكونات

خليط الفلافل:

٢٠٠ جرام	الحمص الجاف
٥٠٠ جرام	الفاول مقشر
١٠٠ جرام	بصل مفروم ناعم
٢٩ جرام	فص ثوم مهروس
٢٠ جرام	الفلفل الأحمر، مفروم
١٥٠ جرام	بقادونس مفروم بشكل عشوائي
٦ جرام	كمون ناعم
٤ جرام	مسحوق الكزبرة المجففة
١٥ جرام	ملح
٢ جرام	فلفل أسود مطحون
١٥ جرام	ثاني كربونات
١٠ جرام	كنور مسحوق مرقة الخضار ٦ x ١.١ كجم
٢ لتر	زيت للقلي

صلصة الطحينة:

٢٢٥ ملي	طحينة
٣٠٠ ملي	ماء
٨ جرام	كنور بودرة تتبيلة الليمون
٤٠٠ x ١٢ جم	

السندويتش:

١٠ قطع	خبز عربي
٢٠٠ جرام	مكعبات طماطم
٥٠ جرام	أوراق النعناع الطازج
٢٠٠ جرام	المخلل ، اللفت
٢٠٠ جرام	الخس



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

ساندويتش الفلافل على الطريقة اللبنانية

مصمم للطهاة المحترفين، اطلع على هذه الوصفة لساندويتش الفلافل على الطريقة اللبنانية: تعليمات التحضير مقسمة إلى مكونات، قائمة كاملة من المقادير المحترفة، أسرار الطهاة للتحضير. تميز في هذه الوصفة مع منتجات مثل: كنور مسحوق مرقة الخضار وكنور بودرة تبييلة الليمون.

التحضير

خليط الفلافل:

- انقع الحمص والبقول بالماء البارد قبل ليلة من تحضير الفلافل، وجففهما جيداً قبل الاستخدام.
- اطحن جميع مكونات خليط الفلافل باستثناء زيت القلي، في ماكينة فرم اللحم، أو الخلاط الكهربائي.
- يمكنك إضافة القليل من الماء إلى الخليط إن كان جافاً، لتحصل على خليط متمتل رطب يسهل تشكيله.
- سخّن الزيت في مقلاة ليبلغ درجة حرارة ١٦٠ درجة مئوية على نار متوسطة إلى قوية. كوّر الفلافل، أو استخدم قالب الفلافل لصنع أقراص من الخليط، واقليها بالزيت العميق حتى تصبح ذهبية اللون.
- ارفع أقراص الفلافل من الزيت ودعها تجف.

صلصة الطحينة:

- اخلط جميع المكونات بالخلط الكهربائي، أو المضرب اليدوي، للحصول على صلصة طحينة سلسة القوام.

السندويتش:

- ضع أرغفة الخبز على لوح التقطيع، وضع عليها أقراص الفلافل بشكل طولي مع هرسها قليلاً. ورّع جميع الخضار فوق الفلافل ورش عليها صلصة الطحينة، ولّف الأرغفة في شكل ساندويتشات، وقدمها.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

سلطة الخضار المشوية

تُمزج الخضروات المحمصة مع الثوم والدقة وصلصة الهريسة الكريمة وتغطى بحمص مقلي مقرمش.

المكونات

مكونات السلطة

١٧ جرام	ثوم مفروم
٨ جرام	بقدونس مفروم
٣٠٠ جرام	حمص مقلي
٦٧٥ جرام	مكعبات جزر
٤٥٠ جرام	صلصة كريمة الهريسة
٩ جرام	توابل دقة

مكونات كريمة الهريسة

٤٤٠ ملي	هيلمانز مايونيز السحري
٦٠ ملي	معجون هريسة

مكونات الجزر المتبل

٦٠ ملي	زيت زيتون
٦٧٥ جرام	جزر مكعبات صغيرة
٦ جرام	كنور التوابل العربية

التحضير

تحضير صلصة كريمة الهريسة

- اخلط المكونات واخفق حتى تمتزج.

تحضير الجزر المتبل

- تُمزج المكونات وتُقلب حتى يغطي الجزر جيداً.
- تُحمص في الفرن على حرارة ٢٠٠ درجة مئوية حتى تنضج.

قُم بإنهاء السلطة

- تُمزج جميع المكونات ما عدا الحمص وتُقلب بلطف.
- يُزين بالحمص المقلي.



الأطباق الرئيسية



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

فتة مصرية باحمر الموزة البقري

الفتة من أشهر الاطباق المصرية وتعتبر طبق مثالي لوجبة الفطار في رمضان، احنا ضيفنا للطبق ده لمسة غنية من المرققة والصلصة اللذيذة وعززنا نكهة الطبق بطريقة مبتكرة، أطلع على الوصفة الرائعة وضيفها لقائمة الفطار بمطعمك السنة دي.

المكونات

١ قطعة	بصل احمر مقطوع أنصاص	٢ لتر	ماء
١٠٠ ملي	زيت زيتون	٥٠ جرام	كنور بودرة مرققة بنكهة اللحم
٣ كيلو	لحم الموزة (لحم الساق)	١.١x٦ كجم	كنور صوص الجريفي البني ٨٠٠x٦ جم
٢٠٠ جرام	بصل مبشور ناعم	١٠ جرام	خبز البيتزا مقطوع مكعبات
٥ قطع	هيل، كاملة	٥ جرام	زبدة
٥ جرام	فلفل اسود	١٠٠ جرام	ثوم مفروم ناعماً
٣ قطع	ورقتا غار	٥٠ جرام	خل أبيض
٥ جرام	روزماري	١٥٠ جرام	أرز مصري مطبوخ
٢٠٠ جرام	شرائح الطماطم	١ كيلو	

التحضير

- حمر البصل الأحمر علي النار لحد ما يكتسب اللون البني الداكن من غير ما يتحرق.
- سخن زيت الزيتون في حلة كبيرة على نار متوسطة وضيف اللحم واطبخها لبضعة دقائق حتى تكتسب اللون البني ثم ارفعها من على النار واتركها جانباً حتى وقت الاستخدام.
- حمر البصل في نفس الحلة علي نار متوسطة-منخفضة ثم ضيف البهارات والروزماري والطماطم واطهيها لمدة ٣ دقائق تقريباً مع التقليب المستمر.
- رجع اللحمه للحلة وضيف المياه ومسحوق مرققة لحم البقر كنور وكنور صوص الجريفي البني.
- زود النار وسيب المزيج لحد ما يغلي ثم غطي الحلة وقلل النار وخليه يغلي ببطيء علي نار منخفضة لمدة ٣٠-٤٠ دقيقة.
- أفرد الخبز على ورقة زبدة وحمصه في الفرن علي درجة ١٧٠ مئوية لمدة ٧ دقائق أو لحد ما يقرمش.
- سيح الزبدة في طاسة وضيف الثوم وشوحه حتى يكتسب اللون الذهبي المائل الي البني ثم ضيف الخل الأبيض.
- سخن الأرز قبل رص الطبق.
- في طبق التقديم، رص طبقة من الخبز أولاً فوقها الأرز ثم خليط الثوم بالخل.
- غطي الطبق باللحمه وأغمره بالمرققة.



كباب الفراخ

أسيخ كباب الفراخ دي متعددة الاستخدامات، ممكن تشويها على الشواية، في الفرن أو باريكيو. نسخة صحية جديدة من طبقك المفضل.

المكونات

٢ كيلو	صدر فراخ منزوعة الجلد والعظم
١٠٠ ملي	زيادي سادة
١٥٠ جرام	زيت زيتون
٢٠ جرام	فصوص ثوم مهروسة أو مفرومة
٥٠ جرام	خلطة توابل عريية
٢٠٠ جرام	بصل أحمر، مقطع إلى أرباع
٢٠٠ جرام	شرائح كوسة
٢٠٠ جرام	فلفل رومي أحمر، منزوع البذور ومقطع قطع بحجم ٢,٥ سم

التحضير

- قطع الفراخ إلى مكعبات.
- ضيف الزيادي وزيت الزيتون في طبق متوسط. ضيف الثوم المفروم، خلطة التوابل العريية وقلب.
- صب خلطة التتبيلة في طبق مع قطع الفراخ.
- انقع الفراخ لمدة ٣٠ دقيقة.
- لما تكون جاهز للشوي، حضر الشواية من خلال دهنها بشوية زيت نباتي واضبط الحرارة على متوسط إلى عالي.
- لو بتستخدم أسيخ خشب، انقعهم في الماء لمدة ١٠ دقائق قبل الاستخدام. لو بتستخدم أسيخ معدن، مفيش داعي لتحضيرها.
- رص الفراخ في الأسيخ مع وضع قطعة بصل أحمر، كوسة وفلفل بالتبادل لحد ما توصل لنهاية السيخ وتنتهي الصف بقطعة فراخ.
- كرر العملية مع بقية الأسيخ. اتخلص من المتبقي من تتبيلة الفراخ.
- اشوي الفراخ وقدمها مع سلطة وطحينة.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

بيكس جريل مع صوص البلسمي

الطبق المفضل في كل مطابخ الشرق الأوسط، المشهور بالتوابل الخاصة بيه اللي بتديله نكهة ورائحة مميزة للوصفة دي. طرية، متبلة، ومشوية علشان تتقدم في وجبة إفطار رمضان خفيفة وفي نفس الوقت شهية.

المكونات

١٠٥ كيلو	صدر دجاج مقطعة مكعبات
١٠ قطع	ريش ضاني
١٠٥ كيلو	فيليه لحم بقري
١٠٥ كيلو	لحم بقري مفروم
٧٥ جرام	خلطة توابل عربية
٢٠٠ ملي	زيت زيتون
٥ قطع	ليمون، أنصاف
	كزبرة طازة مفرومة للتزيين

التحضير

- خلي اللحم تكون في درجة حرارة الغرفة لمدة حوالي ساعة قبل الشوي.
- اقطع الفراخ إلى مكعبات.
- رش خلطة التوابل العربية على الفراخ، الضاني، الفيليه واللحمة المفرومة واخلطها.
- انقعها لمدة ساعتين، بعدين اشويها.
- في حالة استخدام عيدان خشب، حضرهم الأول من خلال نقعهم في الماية لمدة ١٠ دقائق. في حالة استخدام عيدان معدن، مفيش داعي للتحضير.
- رص اللحم المستوية بطريقة جذابة مع ليمون مشوي.
- رش عليها صوص البلسميك وقدمها مع الأطباق الجانبية والصوصات المفضلة ليك.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



كفتة راوور باسا

زباينك بيجبوا الكفتة؟ ييقي مفيش أحسن من الوصفة دي علشان تقدم واحد من الذ أطباق الكفتة بنكهة مُعززة باستخدام صوص ديمي جلاس كنور. ضيف الطبق ده لقائمة رمضان في مطعمك السنة دي.



المكونات

بيض	٣ pcs	فتات الخبز المطحون (البقسماط)	٢٥٠ جرام
الحليب	٣٠٠ ملي	زيت زيتون	٥٠ ملي
ثوم مفروم ناعماً	٣٠ جرام	بصل مبشور ناعم	٣٠٠ جرام
٧ توابل	١٠ جرام	بطاطس مقطعة مكعبات صغيرة	٥٠٠ جرام
مسحوق الكمون	٥ جرام	فلفل احمر مقطع	٣٠٠ جرام
فلفل اسود	٥ جرام	٢ لتر	ماء
كزبرة خضرا	٢٠ جرام	١٢٠ جرام كنور ديمي جلاس ٧٥٠x٦ جم	
بقدونس	٢٠ جرام		
الريحان المفروم	١ جرام		
لحم بقري مفروم	٢ كيلو		
معجون الطماطم	١٥٠ جرام		

التحضير

- في طبق غويط متوسط الحجم أخلط البيض واللبن و١٥٠ جرام ثوم التوابل والأعشاب مع بعض وبعد كذا ضيف لهم اللحمة. أخلط المكونات كويس جدا باليد.
- استخدم مغرفة الايس كريم علشان تشكل اللحمة في صورة كرات كفتة صغيرة وظبط الشكل بأيدك.
- رص الكفتة على صنيه وأخبزها في الفرن لمدة ٢٠ دقيقة بدرجة ١٧٠ مئوية.
- سخن زيت الزيتون علي نار متوسطة وضيف قطع الدجاج وسويها لمدة دقائق لحد ما تكتسب اللون البني، بعد كذا أرفعها من على النار وسيبها علي جنب لحد وقت الاستخدام.
- أغسل وقطع الكزبرة.
- شوح البصل والفلفل والبطاطس في حلة علي نار منخفضة الي متوسطة لحد ما البصل يذبل وبعد كذا ضيف الثوم والكزبرة المقطعة وأقلها لمدة دقيقة.
- ضيف معجون الطماطم وأطبخ الخليط لمدة دقيقتين مع التقليب.
- ضيف المياه وصوص ديمي جلاس كنور وقلل النار لحد ما المزيج يغلي ببطيء بعد كذا ضيف كرات الكفتة وسيبها تستوي مع الخليط لمدة ١٠ دقائق.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

شاورما عرني مع مايونيز بالثوم

شاورما عربية لذيذة ، مغطاه بالمايونيز الغني بالكريمة والثوم هتمنحك تجربة شاورما مثالية.

المكونات

٥ جرام	كنور تبييلة الليمون الحامض
٤٥ ملي	زيت زيتون
٣٠ جرام	ثوم مفروم
٣٠ جرام	كنور خلطة التوابل العربيه
١ كيلو	صدر دجاج
١٠ قطع	خبز عربي
٢٠٠ جرام	مايونيز هيلمانز ساندويش
١٠٠ جرام	كرنب مقطع
٨٠ جرام	بصل أحمر مقطع شرائح
١٠٠ جرام	خيار مخلل
١٠ جرام	بقدونس مفروم

التحضير

- في وعاء متوسط ، اخلط مسحوق كنور تبييلة الليمون الحامض ، زيت الزيتون ، الثوم مع كنور خلطة التوابل العربيه
- أضيف الدجاج وغطيه وانقعه لمدة ساعتين على الأقل.
- اطهي الدجاج على طبق ساخن.
- للتجميع ، أضيف الدجاج المطبوخ إلى الخبز.
- يُضاف الكرنب والبصل والخيار والبقدونس
- يقدم مع صوص المايونيز بالثوم



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

البرجر المفرنني

يتميز هذا النوع من البرجر عن غيره بتوابله الشرقية ومايونيز هيلمانز.

المكونات

مكونات البرجر

٢ كيلو	لحم مفروم
٤٥ جرام	فلفل أخضر مفروم
٤٠ جرام	بصل مفروم
١٧ جرام	ملح
١٨ جرام	كمون مطحون
١٨ جرام	حبهان

مكونات هريسة المايونيز

٢٠٠ ملي	ماء
٥ جرام	بابريكا حلوة
٢ جرام	مسحوق الكمون
١ جرام	فلفل أسود
٢٠ ملي	خل أبيض

مكونات الساندويتش

هريسة + مايونيز + خس + البرجر + الخبز

تحضير هريسة المايونيز

- يتم مزج هيلمانز مايونيز مع الهريسة وتترك.
- ملحوظة: صلصة الهريسة الإفريقية الحارة يمكن أن تختلف في شدة حرارتها. ابدأ بكمية أقل وزد حسب الرغبة.

تحضير البرجر

- يُمزج اللحم المفروم والفلفل الأخضر والملح والبصل والكمون والهيل؛ اخلط جيدا.
- شكلها إلى ١٠ قطع واشويها حتى تصل إلى درجة النضج المرغوبة.

تحضير الساندويتش

- افرد شرائح الخبز مع مايونيز الهريسة المحضرة واصنعوا البرجر.

التحضير



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

عيش الپیدا التركي بـ ٣ نكهات

البيدا عبارة عن عيش تركي محشي من النص، وغالباً يكون على شكل مركب بيضاوي أو مدور، ويوصفوه إنه الشكل التركي للبيتزا. هتلاقي في الوصفة دي مكون مصري اللي هو الفول المدمس. هتلاقي الوصفة كاملة تحت.

المكونات

العجينة:

٥٠٠ جرام	دقيق، أسمر من القمح الكامل
٢١ جرام	الخميرة المجففة
١٥ جرام	سكر
٣٠٠ ملي	الماء الدافئ
٩٥ ملي	زيت زيتون

الحشوة الثانية:

شرائح الطماطم	
٢٠ جرام	بستو أحمر
٨٠ جرام	زيتون، أخضر
١٠٠ جرام	فول مدمس، معلب
١٠٠ جرام	طماطم متوسطة الحجم مقطعة

الحشوة الأولى:

٥٠٠ جرام	لحم الغنم المفروم
١٠٠ جرام	بصل، مقطّع إلى مكعبات صغيرة
١٠ جرام	ثوم، مفروم
	زيت زيتون
٢٠ جرام	كنور تتبيلة شاورما لحمة ٧٥٠×٦ جم
١٠٠ جرام	شرائح الطماطم
١٠٠ جرام	شرائح طماطم
٢٠ جرام	بقدونس مفروم بدون السيقان

الحشوة الثالثة:

٢٥٠ جرام	جبنة موزاريلا مبشورة
٢٠٠ جرام	جبنة شيدر مبشورة
١ قطعة	بيض
٢٠ جرام	كنور بودرة مرقة الخضار ١.١×٦ كجم



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

عيش الپیدا ترکی ب۳ نکرهات

الپیدا عبارة عن عيش تركي محشي من النص، وغالباً يكون على شكل مركب بيضاوي أو مدور، ويوصفوه إنه الشكل التركي للبيتزا. هتلاقي في الوصفة دي مكون مصري اللي هو الفول المدمس. هتلاقي الوصفة كاملة تحت.

التحضير

العجينة:

- حط الدقيق، والخميرة، والسكر، و٢٧٥ مل من المياه، والزيت مع بعض واعجنهم على أبطأ سرعة لحد ما تتشكل عجينة مرنة. زود المياه لو احتاجت. كون من العجينة كرة كبيرة وحطها في بولة كبيرة وغطيها بورق نايلون وسيبها تتخمّر لحوالي ساعة لحد ما حجمها يتضاعف ٣ مرات.
- جهز ٣ صواني وافرشهم بورق الزبدة وسخن الفرن على حرارة ١٨٠ درجة. اخبط العجينة بقبضة إيدك قبل ما تعجنها ورش عليها الملح. سيبها تستريح لمدة ٥ دقائق بعدين شكلها على شكل اسطوانة. قسمها ل ٨ - ١٢ قطعة ورش الدقيق على سطح الرخامة. خلي العجينة متغطية وخذ قطعة واحدة في المرة وافردها في شكل مستطيل أو بيضاوي تخين.
- مش مهم طول الأرغفة نفسها لكن المهم إنها تكفي الصينية. انقل الرغيف المستطيل للصينية المتغطية بورق الزبدة. حط الحشوات الثلاثة في نص الرغيف بعدين اتني الأطراف لجوة علشان تغطي الحشوة. ادهن أطراف العجينة بالزيت واخبزها لمدة من ١٢ - ١٥ دقيقة.

الحشوة الأولى:

- شوح اللحم الضاني المفرومة والبصل والثوم في الزيت أو الزبدة لحد ما يبقى لونها بني أو ذهبي، وتبلها بتبيلة شاورما اللحم البقري من كنور.
- استخدم مكعبات الطماطم أساس للصلصة، حط طبقة من اللحم المطبوخة على العجينة ورص شرايح الطماطم على أطراف العجينة. زينها بالبقدونس بعد خبزها.

الحشوة الثانية:

- سخن مكعبات الطماطم والبيستو الأحمر في طاسة واستخدمها كأساس للصلصة.
- حط الزيتون والفول المدمس فوق خليط الطماطم واخبز الرغيف.

الحشوة الثالثة:

- رش الموتزاريلا والشيدر جوة العجينة، بعدين حط البيض واخبزه أو سوي البيض في طاسة لوحدها وبعدين حطه فوق العجينة زي الصورة. تبله ببودرة مرقة الخضار من كنور.



طوبى



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



بسبوسة بالشوكولاتة

بنقدمك من خلال الوصفة دي أكثر نوع محبوب من الحلويات الشرقية بس بطريقتنا المبتكرة. البسبوسة- المقرمشة من الخارج واللذيذة وطرية من الداخل. زيانك حيحبوا الوصفة دي بكل تأكيد، ضيفها لقائمة الحلويات في رمضان السنة دي وشوف بنفسك! أطلع على الوصفة الكاملة ادناه.

المكونات

١ كيلو	دقيق سميد
٥ جرام	فانيليا بودرة
١٠٠ جرام	زبيب
٢٠٠ جرام	سكر
٢٠٠ جرام	زبادى
٢٠٠ جرام	زبدة سائحة
٢٠٠ ملي	الحليب
١ لتر	زيت للقلي
٢٠٠ جرام	رقائق جوز الهند

١٥٠ جرام كارت دور صوص شوكولاتة ١×٦كجم

التحضير

- اخلط دقيق السميد مع الفانيليا والزبيب والسكر ثم ضيف الزبادي واخلط المزيج كويس جدا.
- ضيف الزبدة وبعدها ضيف اللبن بالتدرج لحد ما تحصل على عجينة صلبة القوام.
- أعمل كرات صغيرة من العجينة بحجم الجوز واقليها بدرجة ١٦٠ مئوية لمدة ٤ دقائق حتى يصبح لونها بني الي ذهبي.
- ارفع الكرات من الزيت وضعها على مناشف المطبخ.
- غطي الكرات بكارت دور صوص شوكولاتة قبل التقديم.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

مهلبية بالتوفي

المهلبية هي نوع من أنواع البودينج المصنوع من الحليب، احنا ضيفنا لها الحلاوة الشعير والتوفي وقدمنا لك الوصفة المثالية لألذ طبق حلويات ممكن تقدمه بعد وجبات الفطار! أطلع على الوصفة وضيف الطبق الفريد ده لقائمة رمضان في مطعمك السنة دي.

المكونات

- ١ لتر الحليب
- ١٠٠ جرام سكر
- ٦٠ جرام زبيب
- ٧٥ جرام نشا الذرة
- ٥ جرام خلاصة الفانيليا
- ١٨٠ جرام كارت دور صوص التوفي ١٦x١كجم

التحضير

- قلب ٧٥٠ مل لبن مع السكر والزبيب في طاسة كبيرة على نار متوسطة وسيب اللبن يغلي ببطيء مع التقليب المستمر.
- ضيف باقي اللبن في طبق غويط متوسط الحجم وذوب فيه نشا الذرة كويس. لما اللبن يغلي كويس ضيف خليط اللبن مع نشا الذرة اللي حضرته مع التقليب المستمر.
- سيب اللبن يغلي مع التقليب المستمر لمدة دقيقة الي دقيقتين لحد ما يبقي قوامه سميك وبعد كدا ارفعه من على النار وذوب فيه ٥ جرام فانيليا.
- صب المهلبية في أطباق صغيرة ودخلها الثلاجة لمدة ٤ ساعات او لحد ما تبرد.
- رش الحلاوة الشعير علي وش المهلبية وغطيها بكارت دور صوص توفي.





Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.