



كباب باذنجان مع صلصة أنتكلي

الطريقة

- 1 يفرم لحم الغنم مع البصل والدهن والبهار جيداً.
- 2 يقطع الباذنجان حلقات عريضة.
- 3 يكور اللحم ويوضع في سيخ الشواء ويتوسط كل كرة لحم قطعة باذنجان.
- 4 تشوى اسياخ اللحم مع الباذنجان على الفحم وتقدم مع خبز البواز والطماطم المشوية.
- 5 لتحضير الصلصة، تخلط جميع مكوناتها معا حتى تتجانس، وتقدم مع الكباب بالباذنجان.

المقادير

- كغ لحم غنم
- 150غ دهن غنم
- 100غ بهار حلو
- 2 حبة باذنجان عروس
- حبة بصل
- ملح وفلفل اسود (وفق الرغبة)
- صلصة أنتكلي
- 250غ روب
- 20 غ معجون طماطم
- 5غ كمون
- 50 مل زيت زيتون



الأطباق أعدها الشيف
حسام صلاح من فندق
كوبثورن الكويت

سلطة الأفوكادو والفول الاخضر



الطريقة

- 1 يسلق الفول الأخضر في ماء مغلي من 3 الى 4 دقائق، ثم نضعه في الثلج والماء حتى يبرد.
- 2 تقطع الطماطم والبصل مكعبات صغيرة، وتضاف في طبق التقديم.
- 3 تصفى الفاصوليا من الماء وتضاف للطبق السابق مع قطع حبة ونصف حبة أفوكادو.
- 4 يضاف الليمون وزيت الزيتون والملح والفلفل وتخلط المكونات معا حتى تتجانس.
- 5 قبل التقديم تقطع نصف حبة الأفوكادو المتبقية وتشوى على الشواية لمدة دقيقة، ويزين بها طبق السلطة.

المقادير

- 2 حبة أفوكادو
- 300غ فول أخضر
- 150غ فاصوليا حمراء
- حبة طماطم
- حبة بصل
- 100غ زيت زيتون
- ليمون
- ملح وفلفل اسود (وفق الرغبة)
- 100غ كرفس أخضر



حلاوة الجبن

الطريقة

- 1 ينقع الجبن في ماء بحرارة الغرفة العادية لمدة 4 ساعات لنزع الملح منه (يُغَيَّر الماء كل ساعة) ثم يصفى.
- 2 في قدر كبير على النار يضاف الحليب المكثف مع الماء ودقيق الذرة ويحرك جيدا حتى الغليان ويثخن المزيج.
- 3 يضاف ماء الزهر ويحرك، يرفع القدر عن النار ويترك جانبا ليبرد بدرجة حرارة الغرفة.
- 4 توضع العجينة في وعاء فوق ماء يغلي وتُحَرَّك حتى تذوب.
- 5 يُضاف السميد ويُحرَّك لمدة تتراوح بين 5 و6 دقائق.
- 6 تُرش 4 ملاعق كبيرة من قطر السكر الساخن على طاولة العمل، وتوضع عجينة الجبن الساخنة فوقها، ثم توضع 4 ملاعق كبيرة أخرى من قطر السكر الساخن على الوجه وتُرفَّق العجينة بالشويك حتى تُصبح طبقة رقيقة تُقَطَّع بعدها إلى مربعات (حجم وفق الرغبة).
- 7 تُخلط مزيج القشطة البارد حتى يصبح ناعماً وتُسكب ملعقة كبيرة فوق كل قطعة من العجين وتُلف.
- 8 تُقدَّم حلاوة الجبن مع الكمية المتبقية من القطر، وتزين بالكرز والفسنق.

المقادير

- كغ جبن عكاوي مقطعة شرائح
- 240غ سميد ناعم
- 3 أكواب قطر سكر الحشو
- 750 مل ماء
- 350غ حليب مكثف
- 90غ دقيق الذرة
- 2 ملعقة طعام ماء زهر للزينة
- حب كرز
- فسنق



نصيحة

إتيكيت سفرة الطعام

لترتيب سفرة الطعام أصول وفنون، ولها قواعد المنظمة التي سنتعرف عليها في السطور التالية:

أهم أدوات المائدة

مناديل- شوك- ملاعق- سكاكين- أطباق- أكواب- كؤوس.

ترتيب المائدة بشكل عام

- مفرش الطاولة، يجب ألا يتدلى أكثر من 30 سنتيمتراً عن جوانب المائدة.

- المسافة بين مقابض السكاكين والشوك والملاعق يجب ألا تتعدى 2 سنتيمتر عن حافة الطاولة.
- السكين، توضع إلى يمين الطبق وتكون حافتها الحادة باتجاه الطبق.
- توضع الملاعق إلى يمين الطبق بالقرب من السكين، وما يستعمل منها أولاً يوضع بعيداً عن الطبق من الجهة الخارجية.
- الشوكة، توضع إلى يسار الطبق، وما يستعمل منها أولاً يوضع بعيداً عن الطبق.

- سكين الزبدة توضع على يمين الطبق.
- كأس الماء، يوضع إلى اليمين فوق حافة السكين.
- طبق الرئيسي مكانه في المنتصف بالضبط، وفي مواجهة كرسي الطاولة.
- فوطة الطعام فوق الطبق الرئيسي.