

الإتجاه
ETIHAD



Ramadan
Mubarak







In celebration of the holy month of Ramadan, we've teamed up with Emirati Chef Khaled Alsaadi for a specially curated Ramadan menu.

The unique collaboration sees a reimaging of Emirati Ramadan dishes with a modern twist giving new breath to familiar favourites.

Together with Chef Khaled, we've put together this recipe book for you to take the unique Etihad Ramadan experience with you, and try some of the specially designed dishes at home.

We hope you enjoy preparing and sharing these dishes with your loved ones.



About Chef Khaled

The last few years have seen a meteoric rise in the star of the talented young chef who sought to lighten up and deconstruct the Emirati cuisine down to its essence without losing any of its heritage or nostalgia.

The Chef and co-founder of Abu Dhabi's innovative Fae Café uses spice infusions to build evocative tributes to Emirati dishes, while fusing global techniques and flavours.

Highly passionate about his craft, Chef Khaled continues to explore new ways to elevate and add a contemporary twist to familiar favourites.



Carraway goat cheese curds

INGREDIENTS

Goat cheese curds

250g feta cheese

100g cooking cream

Salt and pepper to taste

20g lemon juice

Toasted crushed caraway seeds to taste

Vegetable crisps

50g potato (Idaho or russet)

50g sweet potato

50g beetroot

1.5l vegetable oil (for deep frying)

Garnishes for plating

Zest of one lime

METHOD

Goat cheese curds

- In a mixing bowl, whisk the feta cheese and slowly add the cooking cream until you form a smooth paste.
- Gently mix in the toasted caraway seeds, lemon juice and salt and pepper to taste.

Vegetable crisps

- Thinly slice the root vegetables.
- Leave the sliced root vegetables in salted iced water overnight.
- Pat the vegetables dry.
- Fry the vegetables in the vegetable oil until they are crispy.
- Season with salt and pepper to taste.
- Serve immediately with the dip.



Bulgur salad with date vinaigrette

INGREDIENTS

Bulgur

1 cup bulgur

1.5 cup water

Salt and pepper to taste

Vegetables

5g carrot, cubed

5g green zucchini, diced

4 pickled beetroot, sliced

5g cucumber, cubed

1 spring onion, thinly sliced

3-4 red chillis, thinly sliced

3g celery, cubed and leaves

4-5 edible flowers

Date vinaigrette

15ml date syrup

15ml white vinegar

60ml olive oil

Salt and pepper to taste

METHOD

Bulgur

- Combine ingredients in a pot and bring to a gentle simmer, uncovered.
- Once simmering, cover with a lid for 10-12 minutes or until tender.
- Remove from the heat and let stand for 10 minutes so the bulgur grains fully absorb the water. Keep covered.
- Fluff with a fork before serving.

Vegetables

- With your vegetables cut, assemble the salad.

Date vinaigrette

- Whisk all the ingredients together.
- Toss the bulgur and vegetables with the vinaigrette dressing.

Chicken soup

INGREDIENTS

Soup

1l water
100g chicken stock
5g ginger sliced
10g leeks sliced
5-6 sprigs of thyme
6 garlic cloves
Salt and sugar to taste
¼ tsp of white pepper

Carrot puree

500g carrot
1 cup of water
6-7 saffron threads
Salt to taste
50ml orange juice reduction (glaze)

Braised chicken

300g white onion
10 garlic cloves
200g carrot
200g celery
1 tbsp of tomato paste
1l chicken stock
5-6 sprigs of thyme
750g chicken thigh

Vermicelli disc

20g cooked vermicelli
30g flour
30g butter
1 egg white
Salt to taste

Serve with

Asparagus
Peas
Chives
Red shiso
Diced pumpkin/carrot



METHOD

Soup

- Trim the leeks into thin slices.
- Mince the garlic.
- Sauté the vegetables and thyme until transparent.
- Boil all the ingredients then strain.
- Serve hot with all garnishes as below.

Carrot puree

- Boil the orange juice until it's reduced to a thick syrup with a glaze-like consistency.
- Boil the carrots with saffron until the carrots are soft.
- Add orange juice reduction and salt.
- Blend the mixture.
- Set it into the mold.

Braised chicken

- Boil and shred the chicken.
- Chop the onion, garlic, carrots and celery into finely.
- Sauté the onion, garlic, carrots, celery and tomato paste until they're cooked through.
- Add chicken stock, thyme and the shredded chicken.
- Mix well.

Vermicelli disc

- Sauté the vermicelli until golden brown then blanch.
- Mix flour, egg white and salt.
- Slowly add the butter and cooked vermicelli.
- Blend the ingredients in a food processor
- Bake on a sheet.
- Cut out as required.

Lamb Ouzi

INGREDIENTS

Braised lamb

200g white onion
200g carrot
200g celery
1 tbsp tomato paste
200g tomato
6-7 sprigs of thyme
10 garlic cloves
1kg Australian leg of lamb

Brine solution

1l water
50g salt
50g brown sugar
½ tbsp pink Himalayan salt
5-6 bay leaves
5-6 sprigs of thyme
6 garlic cloves
1 pc white onion
5g black pepper

Pomegranate and dried lime reduction

1l lamb jus
2 crushed black limes
2 cinnamon sticks
100g pomegranate molasses

Black pepper paste

1 cup black pepper
2 cups water

Brown rice

500g brown rice
500g water
2 black limes
5 cardamom pods
½ tbsp turmeric
2 bay leaves

Black pepper chutney

30ml oil
200g diced white onion
100g diced shallots
2 cubes diced ginger
15 diced garlic cloves
1 bunch diced spring onions
20g black bean paste
10g basil leaves
15g black pepper paste
120ml soy sauce
120ml water
100ml hoisin sauce
1 tbsp honey

Herb cream

500g sour cream
16g dried mint
10g oregano
15g lemon juice
Salt to taste

Papaya spring onion salad

20g papaya
5g spring onion
Pinch of sesame seeds

Serve with

Crushed fried cashew
Black and white sesame seeds



METHOD

Braised lamb

- Sear the lamb in a pan.
- Sauté the diced onion, carrots and celery.
- Add the tomato paste, tomato, thyme and garlic.
- Braise for four hours.
- After four hours, remove the bone and shred the lamb.
- Roll in cling film to tightly to form a log.

Brine solution

- Combine all ingredients into a deep container.
- Add the lamb.
- Cover and chill overnight.

Pomegranate and dried lime reduction

- Boil the lamb jus with black lime and a cinnamon stick.
- Add the pomegranate molasses.

Black pepper paste

- In a pan, boil the black pepper until the water in the pan is reduced.
- Blend the black pepper, strain and set aside to use for the chutney.

Brown rice

- Boil the water.
- Wash the rice until the water runs clean out of the colander.
- Add all the spices and washed brown rice.
- Cook until tender.

Black pepper chutney

- Sauté the diced onion, ginger and garlic.
- Then add the spring onions and all the rest of the ingredients.
- Simmer until golden brown.
- Remove the basil leaves.
- Blend the mixture until smooth.

Herb cream

- Combine all the ingredients in a bowl and whisk together gently.

Papaya spring onion salad

- Cut the spring onion and papaya into thin slices.
- Mix the ingredients together with lemon juice and salt.
- Sprinkle sesame seeds on top as garnish.

Sea Bass

INGREDIENTS

Sea bass

4 skin on sea bass fillets
30ml olive oil
Salt to taste

Curried capsicum butter

100g shallots finely diced
6-7 cloves garlic finely diced
250g red bell pepper chopped
250g orange juice
1 tbsp tomato paste
½ tsp cumin crushed
1 tsp coriander crushed
1 tsp fennel seed
200g bread crumb
200g butter

Tahini cream

30g bechamel sauce
100g tahini sauce
15g lemon juice
Salt to taste

Cannellini beans

100g dried cannellini beans

Tahini sauce

80g tahina
100g water
30g lemon juice
Salt and pepper to taste

Jalapeno and yuzu creme fraiche

250g mayonnaise
250g sour cream
50g fresh jalapeno
50g yuzu sauce
50g coriander
50g parsley
Salt to taste

Tomato and capsicum harra

2 tbsp shallots
1 tbsp garlic
½ tsp crushed cumin
½ tsp crushed coriander
1 tbsp tomato paste
1 tbsp rice vinegar
45g bell pepper puree
1 tbsp honey
Salt and pepper to taste

Serve with

Toasted white sesame seeds
Semi-dried cherry tomato
Puffed wild rice



METHOD

Sea bass

- In a heavy-based pan, heat the olive oil.
- Add the sea bass filets and sear them skin side down for approximately two-three minutes over medium-high heat until golden.
- Flip the fillet to finish cooking the fish.

Curried capsicum butter

- Sauté the shallots and garlic and add tomato paste until well cooked.
- Add the bell pepper and spices.
- Add the orange juice.
- Blend and fold with butter and bread crumbs.

Tahini cream

- Mix all the ingredients.

Cannellini beans

- Soak in cold water overnight in a very large container as the dried beans will expand.
- To cook, rinse the soaked beans thoroughly.
- Place the beans in a pot on the stove.
- Cover with water.
- Bring to a boil.
- Skim any foam off of the water's surface.
- Cook until tender.
- Strain, then fold through with tahini cream.

Tahini sauce

- Mix all the ingredients in a mixing bowl.

Jalapeno and yuzu cream fraiche

- Blend all the ingredients except the mayonnaise and sour cream.
- Once fully blended, fold in the mayonnaise and sour cream mixture.

Tomato and capsicum harra

- Sauté the shallots.
- Add the chopped garlic and cook for three minutes.
- Add tomato paste.
- Add rice vinegar and reduce.
- Add spices, bell pepper puree and season to taste.



Sticky Date

INGREDIENTS

Pudding base

40g brown sugar
80g unsalted butter (room temperature)
2 eggs (room temperature)
185g all-purpose flour
1½ tsp baking powder

Vanilla caramel sauce

2l heavy cream chilled
3g agar agar
10g sugar
720g glucose
840g sugar
240g butter
4 pcs gelatin
3 tsp sea salt

Black sesame crumble

60g flour
60g almond flour
40g butter (room temperature)
5g ground black sesame
2g cinnamon
2g clove
2g cardamom
2g salt
Gold dust to coat

METHOD

Pudding base

- Mix the brown sugar and unsalted butter until the mixture is pale in colour.
- Put in the egg and mix.
- Slowly fold in the dry ingredients.
- Put the mixture into the cake tin.
- Bake at 170°C for 20 minutes.

Vanilla caramel sauce

- Boil the heavy cream, agar agar and sugar.
- Caramelise the glucose, sugar and butter.
- Pour the cream mixture into the caramelised sugar.
- Slowly mix the ingredients together.
- Add the gelatin and sea salt.

Black sesame crumble

- Mix all the ingredients together.
- Spread the mixture onto the baking sheet.
- Bake at 170°C for 18-20 minutes.

الإتجاه
ETIHAD



Ramadan
Mubarak







Ramadan
Mubarak

مبروك عليكم الشهر

احتفالاً بشهر رمضان المبارك ، تعاوننا مع الشيف
الإماراتي خالد السعدي لإعداد قائمة طعام خاصة
بشهر رمضان المبارك.

يشهد التعاون الفريد إعادة تصوير الأطباق
الرمضانية الإماراتية بلمسة عصرية تضيئ نفساً
جديداً على الأطباق المفضلة المألوفة.

بالتعاون مع الشيف خالد ، قمنا بتجميع كتاب
الوصفات هذا من أجلك لإحضار تجربة الاتحاد
الرمضانية الفريدة هذه إلى المنزل وتجربة بعض
الأطباق المصممة خصيصاً للاحتفال بالشهر الكريم
على متن الاتحاد للطيران.

نأمل أن تستمتع بإعداد هذه الأطباق ومشاركتها
مع أحبائك.



عن الشيف خالد

في السنوات الاخيره سعد نجم الشيف خالد بموهبته رغم صغر سنه ويعتبر من رواد الطهاه الذين يستعينون بالمنتج المحلي في أطباقه، ويواصل تطوير أسلوب الطبخ الإماراتي من دون ان يفقد تراثه أو حنينه إلى الماضي .

يستخدم الشيف والمؤسس المشارك للمقهى المبتكر في أبو ظبي Fae Café التوابل الإماراتيه لاضافه الشغف الاماراتي للاطباق العالميه.

الشيف خالد شغوف للغاية بمهنته ، ويواصل استكشاف طرق جديدة للارتقاء وإضافة لمسة اماراتيه عصريه للاطباق العالميه المألوفه.





تغميسة جبن الماعز مع الكراوية

التحضير

تغميسة جبن الماعز

- في وعاء عميق، قم بهرس جبنة الفيتا
- اضع كريما الطبخ ببطء
- امزج للحليط حبوب الكراويا المحمصة بلفظ مع عصير الليمون والملح والفلفل حسب الرغبة

مقرمشات الخضار

- قطع الخضار بشكل رفيع باستخدام قطعة الخضار
- قم بنقع شرائح الخضار في ماء بارد ومالح لليلة كاملة
- جفف الخضروات
- قم بقلي شرائح الخضار على نار هادئة في زيت على حرارة بين 130 إلى 140 درجة سيليزية.

المقادير

تغميسة جبن الماعز

- 250 غرام جبنة فيتا
- 100 غرام كريما طبخ
- ملح وفلفل حسب الرغبة
- 20 غرام عصير ليمون
- حبوب كراوية محمصة ومطحونة

مقرمشات الخضروات

- 50 غرام بطاط
- 50 غرام بطاطا حلوة
- 50 غرام شمندر
- 1500 مل زيت خضار للقلي

لتزين الطبق

- مبشور الليمون



سلطة البرغل مع خل التمر

التحضير

البرغل

- خلط جميع المقادير في وعاء وضعه على النار بدون غطاء
- عند البدء بالغليان قم بوضع الغطاء لمدة 10 إلى 12 دقيقة أو حتى يصبح البرغل ليناً
- ارفع القدر عن النار حتى يمتص البرغل الماء بشكل كامل
- وقم بتغطيته لمدة 10 دقائق
- انفش البرغل باستخدام شوكة قبل التقديم

الخضروات

- قطع الخضروات الغير مطبوخة للسلطة
- اخلط جميع المقادير في طبق التقديم

خل التمر

- اصف جميع المقادير
- اضرب المقادير بأداة الخفق بشكل سريع للحصول على القوام المطلوب
- اصف البرغل والخضروات المقطعة

المقادير

البرغل

- كوب برغل
- كوب ونص ماء
- ملح وفلفل حسب الرغبة

الخضروات

- 5 غرام مكعبات الجزر
- 5 غرام كوسا خضراء
- 5 غرام شرائح مخلل شمندر
- أوراق خضراء صغيرة
- 5 غرام مكعبات الخيار
- شرائح رفيعة من البصل الأخضر
- 3 إلى 4 حبات من الفلفل الحار مقطع إلى شرائح رفيعة
- 3 غرام مكعبات الكرفاس مع الأوراق
- 5-6 حبات من الزهور الزينة القابلة للأكل

خل التمر

- 15 مل دبسي التمر
- 15 مل خل أبيض
- 60 مل زيت زيتون
- ملعقة طعام ملح وفلفل



شوربة دجاج

المقادير

الشوربة

- 100 مل ماء
- 100 غرام مرق الدجاج
- 5 غرام شرائح الزنجبيل
- 100 غرام كراث
- 5-6 حبات من أوراق الزعتر
- 6 فصوص ثوم
- ملح وفلفل
- ربع ملعقة صغيرة فلفل أبيض

التحضير

الشوربة

- قم بسلق الدجاج ثم قم بفرمه
- قطع البصل، الثوم، الجزر، الكراث والطماطم إلى مكعبات صغيرة
- قم بقلي مكعبات البصل، الثوم، الجزر، الكراث مع صلصة الطماطم حتى الاستواء
- أضف مرق الدجاج الزعتر والدجاج المفرم
- امزج الخليط جيداً

مهروس الجزر

- اغلي عصير البرتقال حتى تحصل على شراب ثخين متماسك ولامع
- قم بغلي الجزر مع الزعفران حتى يصبح ليناً
- اضع عصير البرتقال المخفف والملح
- امزج الخليط ثم قم بصبه في القالب

الدجاج مطهو ببطء

- قم بسلق الدجاج ثم قم بفرمه
- قطع البصل، الثوم، الجزر، الكراث والطماطم إلى مكعبات صغيرة
- قم بقلي مكعبات البصل، الثوم، الجزر، الكراث مع صلصة الطماطم حتى الاستواء
- 4-5 مرق الدجاج الزعتر والدجاج المفرم
- امزج الخليط جيداً

قرص الشعيرية

- حمص الشعيرية حتى يتغير لونها إلى اللون البني الذهبي ويهت اللون
- امزج الطحين وبياض البيض والملح
- اضع الزبدة ببطء للشعيرية المحمصة
- امزج كل المقادير في محضرة الطعام
- اخبز المزيج على ورق زبدة
- قطع القرص بالشكل المطلوب للتزيين

مهروس الجزر

- 500 غرام جزر
- كوب ماء
- زعفران
- ملح
- 50 مل عصير برتقال مخفف

دجاج مطهو ببطء

- 300 غرام
- 300 غرام بصل أبيض
- 10 فصوص ثوم
- 200 غرام جزر
- 200 غرام كرفس

ملعقة طعام معجون طماطم

- 100 مل مرق الدجاج
- 5-6 أوراق زعتر
- 750 غرام أفخذ دجاج

قرص الشعيرية

- 200 غرام شعيرية مطبوخة
- 30 غرام طحين
- 30 غرام زبدة
- بياض بيضة
- ملح حسب الرغبة

غوزي

المقادير

لحم الضأن
200 غرام بصل أبيض
200 غرام جزر
200 غرام كرفس
1 ملعقة كبيرة معجون طماطم
200 غرام طماطم
7-6 قطع زعتر
10 قطع فصوص ثوم
1000 غرام ساق أسترالية من لحم الضأن

محلول ملحي

1000 مل ماء
50 غرام ملح
50 غرام سكر بني
½ ملعقة كبيرة ملح الهيمالايا الوردي
5-6 قطع أوراق الغار
6 قطع أوراق زعتر
6 قطع فصوص ثوم
1 بصل أبيض
5 غرام فلفل أسود

مخفف الرمان والليمون المجفف

1000 مل من مرق لحم الضأن
2 قطعة ليمون أسود مطحون
2 قطعة عود قرفة
100 غرام من دبس الرمان

معجون الفلفل الأسود

1 كوب فلفل أسود
2 كوب ماء

الأرز البني

500 غرام أرز بني
500 غرام ماء
2 قطعة ليمون أسود
5 حبات من هيل
½ ملعقة كبيرة كركم
2 قطعة من أوراق الغار

صلصة الفلفل الأسود

30 مل زيت
200 غرام بصل أبيض مقطع مكعبات
100 غرام كراث مقطع مكعبات
2 مكعب زنجبيل مقطع مكعبات
15 قطعة فصوص ثوم مقطعة مكعبات
1 حزمة بصل أخضر
20 جم معجون الفاصوليا السوداء
10 جم أوراق ريحان
15 غرام معجون فلفل أسود
120 مل صلصة الصويا
120 مل ماء
100 مل صلصة هويزين
1 ملعقة عسل كبيرة

كريمة الأعشاب

500 غرام كريمة حامضة
16 غرام نعناع مجفف
10 غرام أوريجانو
15 غرام عصير ليمون
ملح حسب الرغبة

سلطة البابايا والبصل أخضر

20 جم بابايا
5 جم بصل أخضر
رشة سمسم
كاجو مقلي ومبسوق
بذور السمسم أبيض وأسود

التحضير

طريقة التحضير

- لحم الضأن المطهو ببطء
- قم بقللي لحم الضأن في مقلاة
- أقلي البصل المقطع و مكعبات والجزر والكرفس
- أضيف معجون الطماطم والطماطم والزعتر والثوم
- اخلط المزيج لمدة أربع ساعات
- بعد أربع ساعات، قم بأزاللت العظم وقطع لحم الضأن
- لف اللحم في نايلون شفاف بإحكام لتشكل اسطوانة

محلول ملحي

- اخلط جميع المكونات في وعاء عميق
- أضف لحم الضأن
- قم بتغطيته طوال الليل

مخفف الرمان والليمون المجفف

- قم بغلي لحم الضأن مع الليمون الأسود وأعواد القرفة
- أضيف دبس الرمان

معجون الفلفل الأسود

- في مقلاة، قم بغلي الفلفل الأسود حتى يقل الماء في المقلاة
- اخلط الفلفل الأسود وقوم بتصفيته واستخدميه في الصلصة

الأرز البني

- قم بغلي الماء
- اغسل الأرز حتى ينفذ الماء من المصفاة
- قم بإضافة جميع التوابل وأغسل الأرز البني
- أطبخ الأرز حتى ينضج

صلصة الفلفل الأسود

- قم بغلي البصل المقطع إلى مكعبات والزنجبيل والثوم
- ثم يضاف البصل الأخضر وجميع المكونات المتبقية
- قم بطهي المزيج على نار خفيفة حتى يصبح لونه بنيا ذهبيا
- قم بإزالة أوراق الريحان
- اخلط الخليط حتى يصبح ناعما

كريمة الأعشاب

- اخلط جميع المكونات في وعاء
- قم بأخفقتها معا بملطف

سلطة البابايا والبصل الأخضر

- قطع البابايا إلى شرائح مع اللؤلؤ
- ضع الشرائح في حمام ثلج بماء الليمون
- يقطع البصل الأخضر إلى شرائح رقيقة

سمك القاروص

المقادير

سمك القاروص

4 قطع من قليلة سمك القاروص بحجم الطبق
30 مل زيت زيتون
ملح حسب الرغبة

زبدة الفليفلة والكاري الطرية

100 غرام كراث مقطع بشكل رفيع
6-7 فصوص ثوم مقطع شرائح رفيعة
250 غرام فلفل أحمر مقطع
250 غرام عصير برتقال
ملعقة صغيرة معجون طماطم
نص ملعقة صغيرة كمون
ملعقة صغيرة هيل مطحون
ملعقة صغيرة حبوب الشمر
200 غرام فتات خبز
200 غرام زبدة

كريم الطحينية

30 غرام صلصة الليمون
100 غرام صلصة الطحينية
15 غرام عصير ليمون
ملح حسب الرغبة

فاصولياء بيضاء

100 غرام فاصوليا بيضاء جافة

صلصة الطحينية

80 غرام طحينية
100 غرام ماء
30 غرام عصير ليمون
ملح وفلفل حسب الرغبة

كريمة اليازو والهالاينو الطرية

250 غرام مايونيز
250 كريمة حامضة
50 غرام فلفل هالاينو
50 غرام كزبرة
50 غرام بقدرونس
ملعقة طعام ملح

حزة الفليفلة والطماطم

2 ملعقة صغيرة من الشمر
ملعقة صغيرة ثوم
نص ملعقة طعام كمون مطحون
ملعقة طعام معجون طماط
ملعقة طعام خل الأرز
45 غرام مهروس الفلفل البارد
ملعقة صغيرة عسل

لتزيين الطبق

سمسم أبيض محمص
طماط كرزبة شبة مجففة
أرز بري منتفخ
ملح وفلفل حسب الرغبة

التحضير

سمك القاروص

- في مقلاة سميكة، سخن زيت الزيتون
- أضف فيلية سمك القاروص وقم بتحميره حتى يصل للون الذهبي على نار متوسطة لمدة 3 إلى 4 دقائق
- أضف الفلفل البارد والبهارات
- أضف عصير البرتقال
- امزج وقلب مع الزبدة وفتات الخبز

زبدة الفليفلة والكاري الطرية

- اقل الكراث والثوم وأضيف معجون الطماطم حتى ينضج جيدًا.
- يضاف الفلفل الحلو والبهارات.
- أضف عصير البرتقال.
- تخلط المقادير وتطوى مع الزبدة وفتات الخبز.

كريمة الطحينية

- تخلط كل المكونات.

الفاصولياء البيضاء

- انقع الفاصولياء في الماء البارد طوال الليل في وعاء كبير جدًا حيث ستتمدد الفاصوليا المجففة.
- للطهي ، اشطف الفاصوليا المنقوعة جيدًا.
- ضع الفول في قدر على النار.
- يغطي بالماء.
- دعه يغلي.
- قم بإزالة أي رغوة من سطح الماء.
- يُطهى حتى يصبح طريًا ثم يصفى
- بمجرد طهيها أضيف كريمة الطحينية

صلصة الطحينية

- اخلطي جميع المكونات في وعاء الخلط.

كريمة اليازو والهالاينو الطرية

- تخلط جميع المكونات ما عدا المايونيز والقشدة الحامضة.
- بمجرد مزجها بالكامل، أضف خليط المايونيز والقشدة الحامضة.

حزة الفليفلة والطماطم

- اقلي الكراث ثم أضف الثوم المفروم وقم بطهية لمدة ثلاث دقائق.
- أضف معجون الطماطم.
- يضاف خل الأرز ويخفف المزيج.
- تضاف البهارات ومهروس الفلفل البارد وتتبيل حسب الرغبة.



مهلبية التمر

المقادير

المهلبية

- 40 غرام سكر بني
- 80 غرام زبدة غير مملحة (درجة حرارة الغرفة)
- بيضتان (درجة حرارة الغرفة)
- 185 غرام دقيق لجميع الأغراض
- 1½ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

صوص فانيليا كراميل

- 2 لتر كريمة ثقيلة مبردة
- 3 غرام بودرة الأجار أجرا
- 10 غرام سكر
- 720 غرام جلوكوز
- 840 غرام سكر
- 240 غرام زبدة
- 4 قطع جيلاتين
- 3 ملاعق صغيرة ملح بحري

فتات السمسم الأسود

- 60 غرام طحين
- 60 غرام طحين لوز
- 40 غرام زبدة (درجة حرارة الغرفة)
- 5 غرام سمسم أسود مطحون
- 2 جم قرفة
- 2 غرام قرنفل
- 2 جم هيل
- 2 غرام ملح
- غبار الذهب للطلاء

التحضير

المهلبية

- اخلط السكر البني والزبدة غير المملحة حتى يصبح لون الخليط شاحبًا
- ضعي البيض واخلط
- قم بطي المكونات الجافة ببطء.
- ضع الخليط في القالب
- اخبزها في 170 درجة مئوية لمدة 20 دقيقة.

صوص فانيليا كراميل

- اغلي الكريمة الثقيلة وأجارا أجارا والسكر.
- كراميل الجلوكوز والسكر والزبدة.
- صب خليط الكريمة في السكر المكرمل.
- اخلطي المكونات ببطء حتى تمتزج جيدًا.
- يضاف الجيلاتين وملح البحر.

فتات السمسم الأسود

- تخلط جميع المكونات حتى تمتزج جيدًا.
- وزع الخليط على صينية الخبز
- اخبزها على حرارة 170 درجة مئوية لمدة 18 - 20 دقيقة.