

الإتحاد
ETIHAD



Ramadan
Mubarak



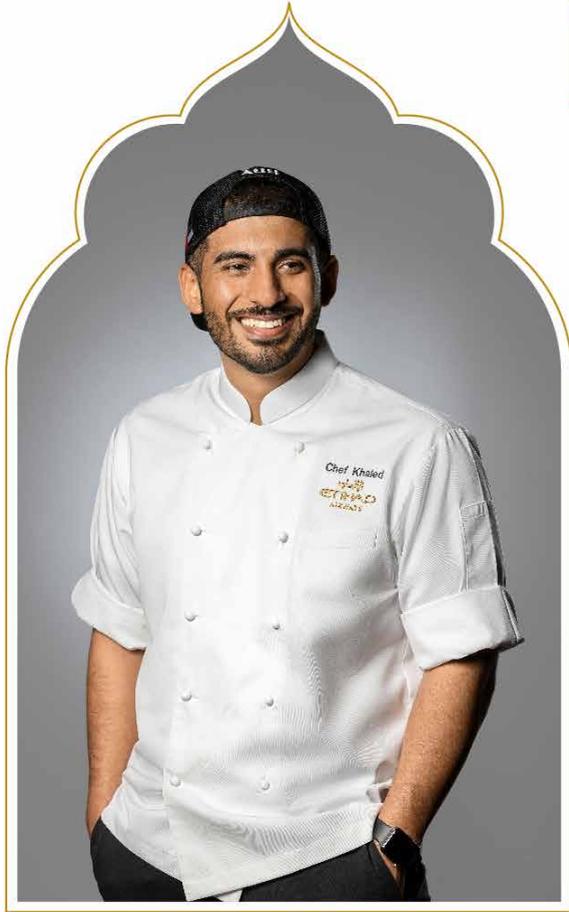


Ramadan Mubarak

Join us in celebrating the holy month of Ramadan with a special menu created in collaboration with Emirati Chef Khaled Alsaadi. Savour our unique twist on traditional dishes and bring a taste of the Emirates to your home.

One of the key pillars of the holy month revolves around giving and charity. In the true spirit Ramadan, we also invite you to consider supporting those in need by donating to emergency relief efforts in Syria and Turkey. You can donate the amount of your choosing [here](#).

We wish you a blessed Ramadan.



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.



Ramadan Cookbook

2023 Edition





Bouillabaisse

INGREDIENTS

Lobster bouillabaisse

1kg shrimp shells and heads
(or any other shellfish)
80ml olive oil
2g saffron threads
1g cardamom
100g onion coarsely chopped
100g carrot coarsely chopped
100g celery stalks, coarsely chopped
100g leeks finely chopped
100g fennel bulb, finely chopped
1 bay leaf
1 tarragon stem
20g garlic cloves
75g tomato paste
100g tomato, coarsely chopped
4l fish stock
120ml heavy whipping cream
3-5g flake salt
3-5g black pepper
Pinch of cayenne pepper
Juice of 1 lemon or 50 ml
1g chives, to garnish

Zucchini ribbons

50g zucchini
10ml extra virgin olive oil
1-2g flake salt

Chickpeas

5-10g chickpeas
10 ml extra virgin olive oil
1-2g flake salt

Roasted red peppers

1 whole red bell pepper
10ml olive oil
1-2g flake salt
200g sugar
300g rice vinegar
200g water

Lobster tail

80g lobster tail
50ml clarified butter
Flake salt and pepper to taste

METHOD

Lobster bouillabaisse

- Heat olive oil in a large heavy saucepan.
- Add the carrot, celery, leek, chopped tomatoes and garlic, then cook over a medium-high heat for 4-5 minutes until the vegetables are browned.
- Add the tomato paste and cook for a further 2-3 minutes.
- Add the fennel, cardamom, bay leaf and tarragon, mix thoroughly then add fish stock and shellfish.
- Bring to a gentle boil for 3-4 minutes.
- Season to taste and add cayenne pepper.
- Strain the liquid through a fine mesh sieve and transfer to a clean pot.
- Add the heavy whipping cream and bring back to a boil.
- Before serving, add lemon juice and chives.

Zucchini ribbons

- Cut the zucchini using a spiralizer, then marinate in extra virgin olive oil and flake salt for 5 minutes.

Chickpeas

- Blanch the chickpeas in boiling water for 20-30 seconds, then marinate in extra virgin olive oil and flake salt for 5 minutes.

Roasted red peppers

- Roast the red bell peppers until fully cooked, then cut into a fine dice.
- In a small saucepan, combine the water, vinegar and sugar and bring to a boil.
- Allow the pickling mixture to cool down, then add the diced peppers.
- Strain and set aside the peppers.
- Add flake salt to taste.

Lobster tail

- Blanch the lobster tail for approximately 6 minutes in simmering water.
- Remove from lobster tail from the water.
- Take the meat from the shell and slice vertically in half.
- Lightly brush with clarified butter and roast at 180 degrees Celsius in an oven until fully cooked or approximately 6-8 minutes.
- Season with flake salt and pepper.



Lentil soup

INGREDIENTS

Pudding base

200g green lentils
 80g brown onion
 80g carrot
 50g celery stalks
 15g minced garlic
 500ml vegetable stock
 10g curry leaves
 20g curry powder
 30ml lemon juice

Pearl onions

3 whole pearl onions
 10ml olive oil
 Flake salt and pepper to taste

Legumes

100g lentils soaked overnight
 100g mung beans soaked overnight

Roasted Red Peppers

1 whole red bell pepper
 10ml extra virgin olive oil
 Flake salt and pepper to taste

METHOD

Lentil Soup

- Heat oil in a large pot over medium high heat.
- Sauté diced carrots, celery and onion and cook until tender or for approximately five minutes.
- Add garlic then stir in lentils and add vegetable stock, curry leaves and reduce the heat.
- Simmer for 45 minutes to 1 hour.
- Purée the soup in a blender until the desired consistency is reached.
- Season with flake salt and pepper, then add curry powder and lemon juice.

Pearl onions

- Peel the pearl onions and cut them in half vertically.
- Roast them in the oven until tender, then peel apart and season with flake salt and pepper.

Legumes

- Cook the lentils and mung beans in boiling salted water then cool down in ice water, strain and reserve for plating.

Roasted red peppers

- Roast the red peppers at 180 degrees Celsius until fully cooked, then cut into long strips.
- Add flake salt and pepper to taste.



Chaami and beetroot salad

INGREDIENTS

Watercress & date salad

50g watercress, baqla (purslane) or baby rocca (arugula)
50g wild rocca (arugula)
10g wild zaatar
60g roasted beetroot (cubed)
15g roasted walnuts chopped
15g chopped Mandelates
15g pomegranate seeds

Whipped chaami cheese

60g chaami cheese
40g feta cheese
30g cooking cream

Date syrup dressing

15ml date syrup
15ml extra virgin olive oil
15ml lemon juice

METHOD

Watercress & date salad

- Thoroughly wash and rinse all leaves and dry.
- In a mixing bowl, combine all the ingredients.

Whipped chaami cheese

- In a mixing bowl, whisk the chaami, feta cheese and slowly add the cooking cream until smooth and without lumps then chill until required.

Date syrup dressing

- Combine all ingredients together and whisk vigorously until emulsified or combined thoroughly.



Saffron curry crusted seabream

INGREDIENTS

Saffron curry

80g brown onion
80g carrot
80g celery
15g tomato paste
20g curry powder
1g saffron
60g salted butter, softened

Tahini sauce

100ml tahini
100ml olive oil
40ml lemon juice
15ml cold water
Flake salt and pepper to taste

Vermicelli rice

120g basmati rice
5g vermicelli (blanched and roasted)
15g green peas
1g mint (finely chopped)
10g celery (finely diced)

Seabream fillet

120g seabream fillet skin on
10g olive oil
1-2g flake salt

METHOD

Saffron curry

- Sauté the brown onion, carrot and celery with the tomato paste for 5-6 minutes, then add saffron and curry powder.
- Sauté for one minute further then blend and strain mixture.
- Allow to cool, then fold in the softened butter and chill until required.

Tahini sauce

- Blend all ingredients together, then season with flake salt and pepper to taste.

Vermicelli rice

- Toast half the vermicelli in a non-stick pan to a light brown colour, then blanch in boiling water for 20-30 seconds with the other half until fully cooked. Then shock in ice water and reserve to be mixed with the rice.
- Blanch the green peas in boiling water for 1 minute and keep aside.
- Cook the rice, then add in the vermicelli, green peas, chopped mint and raw fine diced celery.

Seabream fillet

- Bake at 160 degrees Celsius with olive oil and salt for 6-7 minutes, until the fish is partially cooked and starts to lightly become firm.
- Coat the skin with the curry butter before cooking for a further 2-3 minutes or until fully cooked.

Slow braised lamb shank

INGREDIENTS

Lamb shank

250-300g lamb shank, bone-in
1.5-2l beef stock
20g black lime powder
50g garlic
10g thyme
2 bay leaves
Flake salt and pepper to taste

Black lime jus

1l pomegranate juice
30g black lime powder
500ml beef stock
5g thyme
15g garlic (minced)
Flake salt and pepper to taste)

Date tapenade

30g date paste
50g tomato purée
10g tomato paste
15g shallots (minced)
5g garlic (minced)
2g cumin seeds (crushed and roasted)

Sautéed leek

250g leek stems (white only)
80ml olive oil
5g thyme
40g salted butter
Flake salt and pepper to taste

Confit potato disc

500g large potato (Idaho)
150-200g clarified butter, ghee or olive oil
5g thyme
15g garlic

Garnish

5-10g roasted almonds, chopped
10 dill tips



METHOD

Lamb shank

- In a large skillet or heavy based pot, sear and brown the lamb shank for approximately 2 minutes on each side to ensure a good colour all around.
- Add the garlic and thyme to the pot and deglaze with the beef stock by pouring it into the hot pan and scraping the bottom of the skillet or pot.
- Add the bay leaves and black lime powder, then simmer over a low heat and cover with a lid for up to 2 hours.
- Turn the lamb shank occasionally and add more beef broth as required until fork tender and pulling away from the bone.

Black lime jus

- In a large, heavy based pot on high heat add the beef stock, pomegranate juice and reduce by 2/3rds from the original volume.
- Add the black lime powder, thyme and garlic and reduce further until desired sauce consistency or coats the back of a stainless-steel spoon.
- Season with flake salt and pepper.

Date tapenade

- Purée all ingredients with a food processor, then pass through a fine mesh sieve to ensure there are no lumps.

Sautéed leek

- Thinly slice the leek and cook gently over a medium high heat in a heavy-based pan with olive oil and butter.
- Add the thyme just before the leek is fully cooked and season with flake salt and pepper.

Confit potato disc

- Preheat oven to 120 degrees Celsius.
- Peel and slice potatoes and toss in a bowl with the clarified butter, ghee or olive oil.
- In a deep baking dish, arrange the discs so there is space and add thyme and garlic.
- Cook until fork tender and remove from the oven.



Machboos chicken ciabatta sandwich

INGREDIENTS

Pulled chicken

1–1.2kg large whole chicken
1.5l chicken stock
40g garam masala powder
20g black lime powder
4g turmeric powder
15g coriander seeds
(toasted and crushed)
15g cumin seeds
(toasted and crushed)
Flake salt to taste

Chutney aioli

80g mayonnaise
60g jalapeno (grated)
10g garlic (grated)
10g coriander leaves
(finely chopped)
20ml lemon juice
Flake salt and pepper
to taste

Bell pepper purée

2 whole red bell peppers
30–50ml olive oil
Flake salt and pepper
to taste

Zucchini strips

50g zucchini
15ml extra virgin olive oil
1–2g flake salt

Garnish

100g ciabatta bread
20g cheddar cheese

METHOD

Pulled chicken

- Braise the whole chicken in stock with garam masala, turmeric powder, whole coriander and cumin seeds by heating everything slowly until fully cooked or approximately 25–30 minutes.
- Put everything in a container and place in a freezer until the temperature reaches around 5 degrees Celsius.
- Remove chicken from the liquid and shred it.
- Strain the braising liquid with a colander and add the black lime powder.
- Add the aromatic liquid back over the shredded chicken and mix until thoroughly coated and season lightly with flake salt to taste.

Chutney aioli

- In a small bowl, combine all ingredients and season with flake salt and pepper to taste.

Bell pepper purée

- Roast the red bell peppers until fully cooked, then purée in a blender or food processor, adding olive oil as need to bring to a smooth consistency. Season with flake salt and pepper to taste.

Zucchini strips

- Thinly slice the zucchini vertically, then toss in olive oil, season with flake salt and keep aside.

Assembly

- Toast the ciabatta bread
- Layer the zucchini
- Add the pulled chicken
- Lightly melt the cheddar
- Finish with chutney
- Top with bread loaf



Aseeda cheesecake

INGREDIENTS

Aseeda

400g butternut pumpkin
 ½ cup whole wheat flour
 2tbsp ghee
 ½ cup honey
 1tsp cardamon powder
 0.5g saffron
 1tbsp saffron essences
 2tbsp rosewater
 ½ tsp salt

Chocolate ganache

200 ml cream
 200g dark chocolate
 (55% or higher preferred)

Baked cheesecake

800g cream cheese
 210g sugar
 ½ vanilla bean pod
 65g or 1 whole medium egg
 1 egg yolk
 1tbsp vanilla extract
 350g whipping cream

Cheesecake base

100g unsalted butter
 80g castor sugar
 50g pumpkin seeds
 65g or 1 whole medium egg
 100g all-purpose flour

METHOD

Aseeda

- Prepare the pumpkin by first peeling and chopping, then boiling until soft and tender, then strain and set aside.
- Purée the pumpkin while it's still hot with honey, cardamon and saffron until it turns into a smooth paste.
- Roast the flour on a tray in the oven on low heat (approximately 120 degrees Celsius), stirring occasionally until it is well roasted and has a toasted nut aroma.
- Heat the ghee in a saucepan and add the flour mixture to the pan and continue to cook until the mixture comes together and is combined.
- Add the rose water and cook for a further 30-60 seconds.

Chocolate ganache

- Place the cream in a sauce pan over medium heat and bring to a gentle boil.
- Remove from the heat and add the chopped dark chocolate, mixing until the chocolate is fully melted and is smooth and glossy.

Baked cheesecake

- Whip the cream cheese with the sugar, then add the vanilla bean and the whole egg and egg yolk. Mix until fully incorporated into a smooth mixture
- In a separate bowl, whip the whipping cream and vanilla essence together until a soft peak forms.
- Gently fold together both mixtures 1/3rd at a time.
- Add it to the aseeda mixture and combine gently.
- In a lined and well-greased cake baking tray or mould, add the aseeda cheesecake mixture gently.
- Add the chocolate ganache and create a swirling pattern prior to putting in the oven.
- Bake at 97 degrees Celsius for 90 minutes.

Cheesecake base

- Add the sugar and flour into a mixing bowl, crush and add the pumpkin seeds.
- Slowly add the butter and one whole egg then mix until a dough is formed.
- Spread the dough onto a flat surface, then cut out a disk shape.
- Bake at 160 degrees Celsius until golden brown or for approximately 15 minutes.

Ramadan Cookbook
2022 Edition





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 tsp 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 tsp 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.
- Caramelize 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.

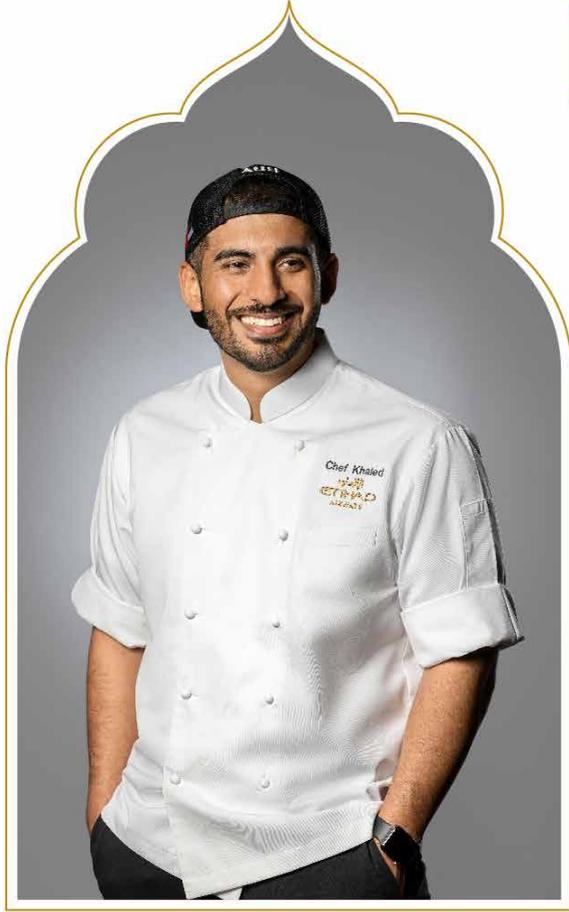


Ramadan Mubarak

شاركونا الاحتفال بشهر رمضان المبارك من خلال قائمة طعام خاصة تم إعدادها بالتعاون مع الشيف الإماراتي خالد السعدي. تذوقوا ألذ المأكولات الشعبية المُعدة بأسلوب فريد، مصطحبين نكهات الإمارات إلى موطنكم.

تتمحور إحدى ركائز شهر رمضان حول العطاء والصدقات والمحبة والألفة. انطلاقاً من روح التكافل في هذا الشهر الفضيل، ندعوكم لدعم المحتاجين من خلال التبرع لجهود الإغاثة الطارئة في كل من سوريا وتركيا. يمكنكم التبرع بمبلغ من اختياركم عبر هذا [الرابط](#).

نتمنى لكم صياماً مقبولاً وإفطاراً شهيماً.



عن الشيف خالد

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

يستخدم الشيف والمؤسس المشارك للمقهى المبتكر في أبوظبي Fae Café التوابل الاماراتيه لإضافة الشغف الإماراتي للأطباق العالمية.

الشيف خالد شغوف للغاية بمهنته، ويواصل استكشاف طرق جديدة مبتكرة وإضافة لمسة إماراتية عصرية للأطباق العالمية المألوفة.

الإتجاه
ETIHAD
للطيران

وصفات رمضانية
طبعة 2023





شوربة بحرية

المقادير

شوربة سرطان البحر

- 1 كغ قشور ورؤوس الروبيان (أو أي نوع آخر من المحار)
- 80 مل زيت زيتون
- 2 غرام من خيوط الزعفران
- 1 غرام هال
- 100 غرام بصل مفروم خشن
- 100 غرام جزر مفروم خشن
- 100 غرام أعواد كرفس مفرومة خشنة
- 100 غرام كراث مفروم ناعم
- 100 غرام بوصيليات الشمندر المفرومة ناعماً
- 1 ورقة غار
- 1 ساق طرخون
- 20 غرام ثوم
- 75 غرام معجون الطماطم
- 100 غرام طماطم مفرومة خشنة
- 4 لتر مرق السمك
- 120 مل كريمة خفق ثقيلة
- 5-3 جم ملح خشن
- 5-3 جم فلفل أسود
- رشة فلفل حار
- عصير 1 ليمونة أو 50 مل
- 1 غرام ثوم معمر للتزيين

شرائح الكوسا

- 10-5 غرام حمص
- 10 مل زيت زيتون بكر ممتاز
- 2-1 غرام ملح خشن

الحمص

- 10-5 غرام حمص
- 10 مل زيت زيتون بكر ممتاز
- 2-1 غرام ملح خشن

الفليفلة الحمراء المشوية

- 1 حبة فليفلة حمراء كاملة
- 10 مل زيت زيتون
- 2-1 غرام ملح خشن
- 200 غرام سكر
- 300 غرام خل الأرز
- 200 غرام ماء

ذيل سرطان البحر

- 80 غرام من ذبول سرطان البحر
- 50 مل زبدة مفضة
- ملح وفلفل حسب الرغبة

التحضير

شوربة سرطان البحر

- يُسَّخَّن زيت الزيتون في قدر كبيرة سميكة القاعدة.
- يُضَاف الجزر والكرفس والكراث والطماطم المفرومة والثوم.
- ثم تُطهى على نار متوسطة إلى مرتفعة لمدة 4-5 دقائق حتى تكتسب الخضار لوناً بنياً.
- يضاف معجون الطماطم ويبطى لمدة 2-3 دقائق أخرى.
- يُضَاف الشمندر والهال وورق الغار والطرخون ويُخَلَط جيداً. ثم يُضَاف مرق السمك والمحار.
- يُتْرَك المزيج ليغلي لبطف لمدة 4-3 دقائق.
- يُتَبَّل حسب الرغبة ويُضَاف الفلفل الحار.
- يُصَفَّى السائل بواسطة غربال شبكي دقيق ويُنقل إلى وعاء نظيف.
- تُضَاف كريمة الخفق الثقيلة ويُتْرَك المزيج حتى الغليان.
- يُضَاف عصير الليمون والثوم المعمر قبل التقديم.

شرائح الكوسا

- يُقَطَّع الكوسا باستخدام قِطَّاعة حلزونية.
- يُنْقَع في زيت الزيتون البكر الممتاز والملح الخشن لمدة 5 دقائق.

الحمص

- يُسَلَّق الحمص في الماء المغلي لمدة 20-30 ثانية.
- يُنْقَع في زيت الزيتون البكر الممتاز والملح الخشن لمدة 5 دقائق.

الفليفلة الحمراء المُحمرة

- تُحمَّر الفليفلة الحلوة الحمراء حتى تنضج تماماً، ثم تُقَطَّع إلى مكعبات صغيرة.
- يُمزج الماء والخل والسكر في قدر صغير ثم يُتْرَك المزيج حتى الغليان.
- يُتْرَك مزيج الخل حتى يبرد، ثم تُضَاف مكعبات الفليفلة.
- تُصَفَّى الفليفلة وتوضع جانباً.
- يُضَاف الملح الخشن حسب الرغبة.

ذيل سرطان البحر

- يُسَلَّق ذيل سرطان البحر لمدة 6 دقائق في الماء المغلي.
- يُزَال ذيل سرطان البحر من الماء.
- تُزَال قشرة سرطان البحر ويبقى اللحم ويُقَطَّع رأسياً إلى نصفين.
- يُدهن اللحم برفق بالزبدة المصفاة ويُشوى على درجة حرارة 180 درجة في الفرن حتى ينضج تماماً أو لمدة 6-8 دقائق تقريباً.
- يُتَبَّل بالملح والفلفل.

استمتعوا بوجبة هنية.



شوربة العدس

التحضير

شوربة العدس

- يُسجّن الزيت في قدر كبير على نار متوسطة إلى مرتفعة.
- يُقلى الجزر المقطّع والكرفس والبصل وتُطهى حتى تنضج أو لمدة خمس دقائق تقريباً.
- يُضاف الثوم ثم يُقلب مع العدس ويُضاف مرق الخضار وأوراق الكاري وتُخفّف حرارة النار.
- يُطهى لمدة 54 دقيقة إلى 1 ساعة.
- تُهرّس الشوربة في خلاط حتى تتجانس المكونات.
- يُتبّل بالملح والفلفل، ثم يُضاف مسحوق الكاري وعصير الليمون.

البصل الأبيض

- يُقشّر البصل الأبيض ويُقطّع إلى نصفين رأسياً.
- يُحمر في الفرن حتى ينضج، ثم يُقشّر ويُتبّل بالملح والفلفل.

البقوليات

- يُطهى العدس والبقول في الماء المغلي المُملح ثم يُبرّد في الماء المثلج، ثم يُصفى ويوضع في طبق.

الفليفلية الحمراء المُحمّرة

- تُحمّر الفليفلية الحمراء على درجة حرارة 180 درجة حتى تنضج بالكامل، ثم تُقطّع إلى شرائح طويلة.
- يُضاف الملح والفلفل حسب الرغبة.

استمتعوا بوجبة هنية.

المقادير

شوربة العدس

- 250 غرام عدس أخضر
- 80 غرام بصل بني
- 80 غرام جزر
- 50 غرام سيفان الكرفس
- 15 غرام ثوم مفروم
- 500 مل مرق الخضروات
- 10 غرام أوراق الكاري
- 20 غرام مسحوق الكاري
- 30 مل عصير الليمون

البصل الأبيض

- 3 بصل أبيض كاملة
- 10 مل زيت زيتون
- ملح خشن وفلفل أسود حسب الرغبة

البقوليات

- 100 غرام عدس منقوع لليلة كاملة
- 100 غرام فاصوليا منقوعة لليلة كاملة

الفليفلية الحمراء المُحمّرة

- 1 حبة فليفلية حمراء كاملة
- 10 مل زيت زيتون بكر ممتاز
- ملح خشن وفلفل أسود حسب الرغبة



جامي وسلطة الشمندر

التحضير

سلطة الجرجير والتمر

- يُغسل ويُشطف جميع الأوراق جيداً ثم تُجفّف.
- تُخلط جميع المقادير في وعاء الخلط.

جينة جامي المخفوقة

- تُخفق جينة جامي وجينة الفيتا.
- تُضاف كريمة الطبخ ببطء حتى يصبح المخفوق ناعماً وخالياً من التكتلات.
- تُبرّد إلى حين تقديمها.

صلصة شراب التمر

- تُخلط جميع المكونات معاً ويُخفق بقوة للحصول على مستحلب أو حتى تتمازج جيداً.

استمتعوا بوجبة هنية.

المقادير

سلطة الجرجير والتمر

- 50 غرام جرجير أو بقلة (الرجلة)
- أو أوراق الروكيت
- 50 غرام أوراق الروكيت
- 10 غرام زعتر بري

- 60 غرام شمندر مُحقّر (مكعبات)
- 15 غرام جوز مُحمص ومقطع
- 15 غرام تمر مجدول مفروم
- 15 غرام حب الرمان

جينة جامي المخفوقة

- 60 غرام جينة جامي
- 40 غرام جينة فيتا يونانية
- 30 غرام كريمة الطبخ

صلصة شراب التمر

- 15 مل شراب التمر
- 15 مل زيت زيتون بكر ممتاز
- 15 مل عصير الليمون



سمك السبريم بالزعفران والكارى

التحضير

كارى الزعفران

- يُقلى البصل البني والجزر والكرفس مع معجون الطماطم لمدة 5-6 دقائق، ثم يُضاف الزعفران ومسحوق الكاري.
- يُقلى المزيج لدقيقة أخرى ثم يُمزج ويُصقّى.
- يُترك ليبرد، ثم تُضاف الزبدة المذابة ويُترك ليبرد إلى حين التقديم.

صلصة الطحينة

- تُخلط جميع المكونات معاً، ثم تُتبّل بالملح والفلفل حسب الرغبة.

الأرز بالشعيرية

- تُحفر نصف كمية الشعيرية في مقلاة مضادة للالتصاق حتى تكتسب لوناً بنياً فاتحاً، ثم تُسلق في الماء المغلي لمدة 10-30 ثانية مع نصف الكمية المتبقية حتى تنضج تماماً.
- ثم تُشطف في الماء المثلج وتُترك جانباً إلى حين تحضير الأرز.
- تُسلق البازلاء الخضراء في الماء المغلي لمدة دقيقة ثم تُترك جانباً.
- يُطهى الأرز ثم تُضاف إليه الشعيرية والبازلاء الخضراء والنعناع المفروم ومكعبات الكرفس.

فيليه سمك السبريم

- يُخبز على درجة حرارة 160 درجة بزيت الزيتون والملح لمدة 6-7 دقائق حتى ينضج السمك جزئياً ويبدأ بالتماسك قليلاً.
- يُدهن جلد السمك بالزبدة مع الكاري قبل طهيه لمدة 2-3 دقائق أخرى أو حتى ينضج تماماً.

استمتعوا بوجبة هنية.

المقادير

كارى الزعفران

- 80 غرام بصل بني
- 80 غرام جزر
- 80 غرام كرفس
- 15 غرام معجون الطماطم
- 20 غرام مسحوق الكاري
- 1 غرام زعفران
- 60 غرام زبدة مملحة طرية

صلصة الطحينة

- 100 مل طحينة
- 100 مل زيت زيتون
- 40 مل عصير الليمون
- 15 مل ماء بارد
- ملح وفلفل حسب الرغبة

الأرز بالشعيرية

- 120 غرام أرز بسمتي
- 5 غرام شعيرية (مسلوقة ومحمصة)
- 15 غرام بازلاء خضراء
- 1 غرام نعناع (مفروم ناعم)
- 10 غرام كرفس (مكعبات صغيرة)

فيليه سمك السبريم

- 120 غرام فيليه سمك السبريم
- 10 غرام زيت زيتون
- 2-1 غرام ملح خشن



فخذ لحم الضأن المطهو على نار هادئة

المقادير

فخذ لحم الضأن

- 300-250 غرام من فخذ لحم الضأن
- مع العظام
- 2-1.5 لتر مرق لحم بقري
- 20 غرام مسحوق الليمون الأسود
- 50 غرام ثوم
- 10 غرام زعتر
- 2 ورق الغار
- ملح خشن وفلفل حسب الرغبة

مرق الليمون الأسود

- 1 لتر عصير الليمون
- 30 غرام مسحوق الليمون الأسود
- 500 مل مرق لحم بقري
- 5 غرام زعتر
- 15 غرام ثوم (مفروم)
- ملح خشن وفلفل حسب الرغبة

معجون التمر

- 30 غرام معجون التمر
- 50 غرام طماطم مهروسة
- 10 غرام معجون الطماطم
- 15 غرام كراث (مفروم)
- 5 غرام ثوم (مفروم)
- 2 غرام من بذور الكُمون
- (مطحونة ومُحمصة)

الكراث المقلي

- 250 غرام من سيقان الكراث
- (أبيض فقط)
- 80 مل زيت زيتون
- 5 غرام زعتر
- 40 غرام زبدة مملحة
- ملح خشن وفلفل حسب الرغبة

كوفنيت البطاطا

- 500 غرام بطاطا كبيرة (نوع إيداهو)
- 150-200 غرام زبدة مصفاة
- أو سمن مصفى أو زيت زيتون
- 5 غرام زعتر
- 15 غرام ثوم

التزيين

- 5-10 غرام لوز محمص مفروم
- 10 مل من أوراق الشبث

التحضير

فخذ لحم الضأن

- في مقلاة كبيرة أو قدر سميك القاعدة، يُطهى فخذ لحم الضأن ويُحرق لمدة دقيقتين لكل جانب تقريباً لضمان اكتسابه لوناً جيداً من جميع الجوانب.
- يضاف الثوم والزعتر إلى القدر وتُذاب في مرق اللحم عن طريق سكه في المقلاة الساخنة وكشط قاع المقلاة أو القدر.
- تُضاف أوراق الغار ومسحوق الليمون الأسود، ثم يُترك على نار خفيفة ويُغطى بغطاء لمدة تصل إلى ساعتين.
- يُقلب فخذ لحم الضأن من حين لآخر ويُضاف المزيد من مرق اللحم حسب الحاجة حتى يسهل تقطيعه بشوكة ويسهل فصله عن العظام.

مرق الليمون الأسود

- يُضاف مرق اللحم البقري وعصير الليمون في قدر كبير سميك القاعدة على نار عالية، وتُقلل الكمية بمقدار 3/2 من الحجم الأصلي.
- يُضاف مسحوق الليمون الأسود والزعتر والثوم وتُقلل مزيد من الكمية حتى الوصول إلى القوام المتماسك المطلوب أو حتى يلتصق المزيج بالجزء الخلفي من ملعقة ستينليس ستيل.
- يُتبل بالملح والفلفل.

معجون التمر

- تُهرَس جميع المكونات باستخدام محضرة الطعام.
- تُصفى عبر مصفاة شبكية دقيقة لضمان عدم وجود كتلات.

الكراث المقلي

- يُغَطِّع الكراث إلى شرائح رقيقة ثم يُطهى برفق على نار متوسطة إلى مرتفعة بزيت الزيتون والزبدة في مقلاة سميكة القاعدة.
- يُضاف الزعتر قبل نضوج الكراث تماماً ثم يُتبل بالملح والفلفل.

كوفنيت البطاطا

- يُحَقَّى الفرن على درجة حرارة 120 درجة.
- تُفَشَّر البطاطا وتُغَطِّع إلى شرائح ثم توضع في وعاء مع الزبدة أو السمن أو زيت الزيتون.
- تُرتَّب الشرائح في طبق عميق للخبز مع ترك مساحة فيما بينها، ثم يُضاف الزعتر والثوم.
- تُطهى حتى يسهل تقطيعها بواسطة شوكة ثم تُخرَج من الفرن.

استمتعوا بوجبة هنية.



شطائر خبز شيباتا بدجاج المجبوس

التحضير

الدجاج المُسبَّب

- تُطهى الدجاجة الكاملة مع بهارات غارام ماسالا ومسحوق الكركم والكزبرة وبذور الكمون، وتترك على نار هادئة حتى تنضج تماماً أو ما بين 52-03 دقيقة.
- توضع جميع المقادير في وعاء ثم يُترك في الثلاجة حتى تصل حرارته إلى حوالي 5 درجات مئوية.
- يُزال الدجاج من المرق ثم يُقطع.
- يُصفى المرق بواسطة مصفاة ويُرش عليه مسحوق الليمون الأسود.
- يُسكب المرق المُتبل مرة أخرى فوق الدجاج المقطّع ويُحرّك المزيج حتى يُغمر الدجاج تماماً، ثم يُتبل قليلاً بالملح الخشن حسب الرغبة.

صلصة شتني أيولي

- تُمزج جميع المكونات في وعاء صغير ثم تُتبل بالملح والفلفل حسب الرغبة.

هريس الفليفلة الحلوة

- تُسوى الفليفلة الحمراء الحلوة حتى تنضج تماماً.
- تُهرّس في الخلاط أو محضرة الطعام، مع إضافة زيت الزيتون حسب الرغبة حتى تتمازج المكونات تماماً.
- يُتبل الهريس بالملح والفلفل حسب الرغبة.

شرائح الكوسا

- يُقطع الكوسا إلى شرائح رقيقة رأسياً.
- يُضاف زيت الزيتون.
- يُتبل بالملح الخشن ويُترك جانباً.

استمتعوا بوجبة هنية.

المقادير

الدجاج المُسبَّب

- 1 - 1.2 كغ دجاجة كاملة كبيرة
- 1.5 لتر مرق الدجاج
- 40 غرام بهارات غارام ماسالا
- 20 غرام مسحوق الليمون الأسود
- 4 غرام مسحوق الكركم
- 15 غرام بذور الكزبرة (محمصة ومهروسة)
- 15 غرام بذور الكمون (محمصة ومهروسة)
- ملح خشن حسب الرغبة

صلصة شتني أيولي

- 80 غرام مايونيز
- 60 غرام هالابينو (مبشورة)
- 10 غرام ثوم (مبشور)
- 10 غرام من أوراق الكزبرة (مفرومة ناعماً)
- 20 مل عصير الليمون
- ملح خشن وفلفل أسود حسب الرغبة

هريس الفليفلة الحلوة

- 2 حبة فليفلة حمراء كاملة
- 50-30 مل زيت زيتون
- ملح خشن وفلفل حسب الرغبة

شرائح الكوسا

- 50 غرام كوسا
- 15 مل زيت زيتون بكر ممتاز
- 2-1 غرام ملح خشن

التزيين

- 100 غرام خبز شيباتا
- 20 غرام جبنة شيدر



كعكة الجبن بالعصيدة

المقادير

العصيدة

- 400 غرام يقطين
- ½ كوب دقيق قمح كامل
- 2 ملعقة كبيرة سمن
- ½ كوب عسل
- 1 ملعقة صغيرة مسحوق الهال
- 0.5 غرام زعفران
- 1 ملعقة كبيرة خلاصة الزعفران
- 2 ملعقة كبيرة من ماء الورد
- ½ ملعقة صغيرة ملح

كريمة الشوكولاتة

- 200 مل كريمة
- 200 غرام شوكولاتة داكنة
- (بنسبة 55% أو أكثر)

كعكة الجبن المخبوزة

- 800 غرام جبنة كريمية
- 210 غرام سكر
- ½ حبة فانيليا
- 65 غرام أو 1 بيضة متوسطة كاملة
- 1 صفار بيضة
- 1 ملعقة كبيرة من خلاصة الفانيليا
- 350 غرام كريمة خفق

قاعدة كعكة الجبن

- 100 غرام زبدة غير مملحة
- 80 غرام سكر
- 50 غرام بذور اليقطين
- 65 غرام أو 1 بيضة متوسطة كاملة
- 100 غرام دقيق لجميع الاستخدامات

كونفيت البطاطا

- 500 غرام بطاطا جبيرة (نوع إيداهو)
- 200-150 غرام زبدة مصفاة
- أو سمن مصفى أو زيت زيتون
- 5 غرام زعتر
- 15 غرام ثوم

التزيين

- 10-5 غرام لوز محمص مفروم
- 10 مل من أوراق الشبث

التحضير

العصيدة

- يُقشر اليقطين ويُقَطع، ثم يُغلى حتى يصبح طري القوام، ثم يُصْفَى ويُتْرَك جانباً.
- يُهْرَس اليقطين الساخن بالعسل والهال والزعفران حتى تتكون عجينة ناعمة.
- يُحْمَر الدقيق في صينية في الفرن على نار خفيفة (حوالي 120 درجة) مع التحريك من حين لآخر حتى يتحمّر جيداً وتفوح منه رائحة كرائحة المكسرات المُحمّصة.
- يُسَدَّن السمن في قدر ويُضَاف إليه خليط الدقيق مع الاستمرار في الطهي إلى أن يتماسك الخليط ويتجانس.
- يُضَاف ماء الورد ثم يُطهى لمدة 30-60 ثانية إضافية.

كريمة الشوكولاتة

- تُوضَع الكريمة في قدر على نار متوسطة وتُتْرَك لتغلي بلطف.
- تُرْفَع عن النار ثم تُضَاف الشوكولاتة الداكنة المفرومة مع الاستمرار بالخلط حتى تذوب الشوكولاتة تماماً وتصبح ناعمةً ولامعةً.

كعكة الجبن المخبوزة

- تُخَفَق الجبنة الكريمية مع السكر، ثم تُضَاف حبة الفانيليا والبيضة الكاملة و صفار البيض، تُمَزَج للحصول على خليط ناعم متجانس.
- تُخَفَق كريمة الخفق في وعاء منفصل مع خلاصة الفانيليا حتى تتشكّل كريمة ناعمة.
- يُمَزَج الخليطين معاً بمعدّل 3/1 من كل منهما في المرة الواحدة.
- يُضَاف إلى خليط العصيدة ويُخَلَط برفق.
- في صينية أو قالب مبطن للخبز مدهون جيداً، يُضَاف خليط كعكة الجبنة بالعصيدة برفق.
- تُضَاف كريمة الشوكولاتة بشكل دائري قبل وضعه في الفرن.
- تُخَبَز على درجة حرارة 97 درجة لمدة 90 دقيقة.

قاعدة كعكة الجبن

- يُسَفَق السكر والدقيق في وعاء الخلط، ثم تُضَاف بذور القرع.
- تُضَاف الزبدة مع بيضة كاملة ببطء ثم تُخَلَط حتى تتكون عجينة.
- تُبد العجينة بشكل مستو ثم تُقَطَّع على شكل قرص.
- تُخَبَز على درجة حرارة 160 درجة حتى تكتسب لونها بنياً وذهيباً أو لمدة 15 دقيقة تقريباً.

استمتعوا بوجبة هنية.

الإتحاد
ETIHAD
للطيران

وصفات رمضانية

طبعة 2022





تغميسة جبن الماعز مع الكراوية

التحضير

تغميسة جبن الماعز

- في وعاء عميق، قم بهرس جبنة الفيتا
- اضع كريما الطبخ ببطء
- امزج للحليط صوب الكراويا المحمصه بلطف مع عصير الليمون والملح والفلفل حسب الرغبة

مقرمشات الخضار

- قطع الخضار بشكل رفيع باستخدام قطاعة الخضار
- قم بنقع شرائح الخضار في ماء بارد ومالح ليلية 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
- صوب كراوية محمصه 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

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

المقادير

البرغل

- كوب برغل
- كوب ونصف 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

مهروس الجزر

- 500 غرام جزر
- كوب ماء
- زعفران
- ملح
- 50 مل عصير البرتقال 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 جاج

قرص الشعيرية

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

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
- أضف 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 المحمص
- امزج كل المقادير في محضرة الطعام
- اخبز المزيج على ورق زبدة
- قطع القرص بالشكل المطلوب للتزيين



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 قرصة
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 البايابا والبصل أخضر

- 20 جم بايابا

- 5 جم بصل أخضر

- رشة سمسم

- كاجو مقلي ومسحوق

- بذور السمسم أبيض وأسود

التحضير

طريقة التحضير

- لحم الضأن المطهو ببطء
- قم بقلّي لحم الضأن في مقلاة
- أقلّي البصل المقطع و مكعبات الجزر والكرفس
- أضيف معجون الطماطم والتماطم والزعتر والثوم
- اخلط المزيج لمدة أربع ساعات
- بعد أربع ساعات، قم بأزالته 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 القرصة
- أضيف دبس الرمان

معجون الفلفل الأسود

- في مقلاة، قم بغلي الفلفل الأسود حتى يقل الماء في المقلاة
- اخلط الفلفل الأسود وقوم بتصفيته واستخدمه 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 بنياً ذهبياً
- قم بإزالة أوراق الريحان
- اخلط الخليط حتى يصبح ناعماً

كريمة الأعشاب

- اخلط جميع المكونات في وعاء
- قم بأخفقتها معاً بلطف

سلطة البايابا والبصل الأخضر

- قطع البايابا 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 فليلة سمك القاروص بحجم الطبق
30 مل زيت زيتون
ملح حسب الرغبة

زبدة الفليفلة والكاراي الطرية

100 غرام كراث مقطع بشكل رفيع
7-6 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 اللبسميك
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 يقدونس
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 كرزية شبة مجففة
أرز بري منتفخ
ملح وفلفل حسب الرغبة

التحضير

سمك القاروص

- في مقلاة سميكة، سخن زيت الزيتون
- أضف فليلة 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 والكاراي الطرية

- اقل الكراث والثوم وأضيف معجون الطماطم حتى ينضج جيدًا.
- يضاف الفلفل الطلو 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 ، اسطف الفاصوليا المنقوعة جيدًا.
- ضع الفول في قدر على النار.
- يغطى 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 وتبيل حسب الرغبة.



مهلبية التمر

التحضير

المهلبية

- اخلط السكر البني والزبدة غير المملحة حتى يصبح لون الخليط شاحبًا
- ضعي البيض واخلط
- قم بطهي 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.

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 أجارا
- 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