

المواشي جبريل

المواشي
AL MAWASHI 1973

الإصدار الخامس | 20
الطبعة الأولى | 20

الفهرس

INDEX

نخاع العظم مع التوست

BONE MARROW TOAST

17

يخنة لحم الغنم الغنية

HEARTY MUTTON STEW

19

فخذ الغنم المحمر

ROASTED THIGH OF MUTTON

21

ستيك الغنم المشوي مع
القرنبيط بإكليل الجبل

GRILLED MUTTON STEAKS WITH
ROSEMARY CAULIFLOWER MASH

23

ريش الغنم مع الثوم والأعشاب

MUTTON CHOPS WITH GARLIC
AND HERBS

25

كتف الغنم المحمر ببطء

SLOW-ROASTED MUTTON
SHOULDER

27

صاجية لحم الغنم

MUTTON WITH SAJ

29

ستيك الريب آي على طريقة
تكساس

TEXAS-STYLE RIB EYE STEAK

5

أسيخ الستيك المشوية على
الطريقة الآسيوية

GRILLED ASIAN GARLIC STEAK SKEWERS

7

ستيك النيويورك مع بطاطا
الإسكالب والسبانخ

NEW YORK STRIP STEAK WITH
SCALLOPED POTATOES AND SPINACH

9

برجر اللحم المكسيكي
المشوي

GRILLED MEXICAN BEEF BURGER

11

لحم التندر لوين المشوي

ROASTED BEEF TENDERLOIN

13

أضلع البقر القصيرة مع مرق
البصل

BEEF SHORT RIBS WITH ONION GRAVY

15

نصائح الشوي

عملية اختيار الأسياخ:

تنقسم الأسياخ المخصصة للشواء إلى نوعين أساسيين: الأسياخ الخشبية والأسياخ المعدنية. وبما أن كلاهما مصنوعان من مواد مختلفة فلا بد من مراعاة نقاط مهمة في حالة استخدام أي منهما، فيجب ألا يتعدى استخدام الأسياخ الخشبية المرة الواحدة ويفضل وضعها في الماء لمدة نصف ساعة لتفادي اشتعال أي من الأسياخ أثناء الشوي. أما الأس المعدنية فتتميز بقابلية الاستعمال المستمر نظراً لطول أمدها دون حاجة إلى نقعها وتعتبر الأسياخ المعدنية المرعبة أو اللولبية الاختيار الأفضل للشواء لصعوبة انزلاق الطعام منها.

كيفية غرز الطعام:

في حالة استعمال الأسياخ الخشبية يفضل وضع الطعام قريباً من بعضه البعض كي لا ينزلق أياً منه، بينما يجب اتباع عكس الأس مع الأسياخ المعدنية بحيث يتم إبعاد الطعام عن بعضه قليلاً كي تنضج بسهولة أكثر. عند تحضير الطعام للشوي، يمكن الاكتفاء بالملح والفلفل لتتبيل اللحم أما عند إضافة عناصر أخرى مع التوابل الجافة كعصير الليمون أو الزيت وماشابه فمن الضروري التخلص من السوائل قبل وضع الشيش على النار.

قبل البدء بالشواء:

غالباً ما يواجه البعض مشكلة في تثبيت الكباب وذلك يرجع لسبب بسيط وهو كون اللحم مليء بالسوائل مما ينتج وقوعها م الأسياخ، لكن لحسن الحظ يمكن تفاديها في حالة الالتزام بالإرشادات الآتية:

- يجب على اللحم ألا يحتوي على الدهون.
- ضمان خلو البصل المفروم من الماء تماماً قبل مزجه مع الخلطة.
- عدم إضافة قطع الطماطم وأي نوع من الخضروات ذات العصارة ما عدا البقدونس.
- تشكيل المزيج على هيئة أصابع متوسطة أو صغيرة الحجم ومن ثم وضعها في الثلاجة لمدة نصف ساعة.

تنظيف أدوات الشوي:

مشكلة أخرى يقع فيها البعض هي إهمالهم لتنظيف أدوات الشواء بعد الانتهاء من إعداد وتناول المشويات، مما يؤدي إلى إفساد طعم الوجبات الجديدة بسبب النكهة القديمة التي لا تزال عالقة على الأدوات من عملية الشواء السابقة، لذا تعقيم الأدوات خطو مهمة لا يمكن التغاضي عنها. مرحلة التنظيف يجب أن تتم بعد الانتهاء من الشواء وليس قبله، لذا احرص على التأكد من الآلة مطفئة والصفائح المعدنية باردة الملمس لتجنب حدوث إصابات.



التنظيف بالمنظفات و الفرشاة

وباستخدام فرشاة سلكية حديدية قم بإزالة جزيئات الطعام العالقة بشبكة الشواء والتخلص من بقايا الرماد جيداً من تحت الشبكة تجنباً للانتقال أي من المخلفات إلى الأطعمة الطازجة، أما لتفادي ظهور الصدأ على آلة الشواء المصنوعة من الحديد فالأفضل تنظيف سطحها بمنشفة ورقية مبللة بالزيت كي تبقى جيدة للاستخدام لأطول فترة من الزمن. يفضل تنظيف الشواية، على الأقل مرة واحدة في السنة، حسب عدد مرات استخدامها بالماء والصابون.



التنظيف بالخل

الطريقة المثلى للحد من رائحة الشوي القوية هي إبقاء قطعة من الإسفنج المبللة بالخل الأبيض جانب آلة الشواء لمنع انتشار الدخان ووصوله إلى أرجاء المنزل. من الضروري فرك لوحة التقطيع بالملح والليمون قبل تجهيز اللحم للشواء من أجل القضاء على الجراثيم المتكونة من الشواء السابق ومن ثم غسله جيداً. وضع قطعة فحم مشعولة على النار متواجدة تساعد على رفع درجة حرارة آلة الشواء وينصح بعدم إضافة قطعة فحم غير مشتعلة حتى لا يصبح الدخان الناتج من الشواء كثيفاً.



التنظيف بالبصل

طريقة أخرى لتعقيم آلة الشواء بعيداً عن المركبات الكيماوية هي الإتيان بنصف بصلة. تأكد أولاً من تسخين الشواية قبل البدء بالعمل ثم ثبت البصلة على طرف الشوكة وافرك بها الشواية لتخفيف الأوساخ، بعد الانتعاش من الفرك تخلص من قطعة البصل المتسخة في سلة القمامة.

الطريقة الصحيحة للشواء على الفحم:

على اللحم أن يتبل قبل أربعين دقيقة من الشواء لا قبله بشكل فوري على النار حتى لا تصبح قطعة اللحم جامدة بسبب الملح. وتعتبر اللحوم التي تكون بدرجة حرارة الغرفة الاختيار الأفضل للطهي لذا عند إخراج قطع اللحم المجمدة من الثلاجة يجب أن تترك جانباً لتكتسب درجة حرارة الغرفة قبل أن تطهى على النار. من العوامل التي تساهم في تحسين مستوى الشواء هو نوع الفحم المستخدم للشوي لذا ينصح باستعمال الفحم الصلب أو الحجري نظراً لقدرته على منح درجة حرارة عالية لأطول فترة ممكنة. يعتبر ترتيب الفحم خطوة مهمة أيضاً، ويتم ترتيبه داخل الشواية بجعل نصف الشواية ممتلئاً بالفحم وترك النصف الآخر خالياً مما ينتج عن جانب واحد ساخن والأخر بارد؛ هذا الأمر يساهم في شواء اللحوم بطريقة أفضل حيث يتم وضع قطعة اللحم على الجهة الخالية من الفحم وباستخدام الملقط يقلب على الحرارة من وقت إلى آخر حتى تصل لدرجة الاستواء المطلوبة. تساعد هذه الطريقة في عدم تعريض قطعة اللحم لدرجة عالية من الحرارة الذي قد يجعلها قاسية كما يفضل استعمال الملقط لا الشوكة التي قد تتسبب في تسريب السوائل كي لا تفقد قطعة اللحم طراوتها.



نوع اللحم
Beef Ribeye



الأداة المستخدمة
Dutch oven/Pan



مدة التحضير
15 min



عدد الحصص
8 people

معلومات الوصفة Recipe information

5

Ingredients:

- Al Mawashi 4 bone-in beef rib eye steaks
- 1/4 cup chilli powder
- 1/3 cup coconut sugar
- 2 tbsp. ground mustard
- 2 tbsp. ground cumin
- Salt / black pepper

Directions:

1. Mix all the dry ingredients in a bowl, and season generously to taste with salt and pepper to create the Texas-style dry rub.
2. Rub both sides of the steaks evenly with the spices, and store the remaining mix.
3. Preheat grill to medium-high heat. Allow the meat to come to room temperature on the counter while the grill is preheating.
4. Place the steaks on the grill and cook until golden brown and slightly charred, 4 to 5 minutes per side.
5. Transfer the steaks to a cutting board and let rest 2 to 3 minutes.
6. Complete the dish by sprinkling the remaining spices on the steaks then serve.

المقادير:

- ٤ شرائح من لحم الريب أي البقري من المواشي
- ربع كوب من مسحوق الفلفل الحار
- ١/٣ كوب من سكر جوز الهند
- ٢ ملعقة كبيرة من الخردل الأرض
- ٢ ملعقة كبيرة من الكمون المطحون
- الملح / الفلفل الأسود

طريقة التحضير:

١. نقوم بخلط المكونات الجافة في وعاء، ونكمل الخلط بإضافة كمية وفيرة من الملح والفلفل ليتكون خليط التوابل على "طريقة تكساس".
٢. ثم نقوم بتغطية جانبي شرائح اللحم بالتساوي بخليط التوابل، ونحتفظ بالخليط المتبقي لحين استخدامه لاحقاً.
٣. نسخن الشواية إلى درجة حرارة متوسطة العلو. أثناء التسخين المسبق للشواء، نسمح للحوم الموضوعة على المنضدة باكتساب درجة حرارة الغرفة قبل وضعهم على الشواية.
٤. نضع شرائح اللحم على الشواية ونبدأ بطهيها حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً وأطرافها متفحمة قليلاً، ويستمر الشواء من ٤ إلى ٥ دقائق لكل جانب.
٥. ننقل شرائح اللحم إلى لوح التقطيع وتترك لترتاح لمدة ٢ إلى ٣ دقائق قبل تقطيعها.
٦. نكمل الطبق بنثر باقي خليط التوابل على شرائح اللحم المقطعة لتصبح جاهزة للتقديم.

وصفة
ستيك الريب آي
على طريقة تكساس
TEXAS-STYLE RIBEYE STEAK



نوع اللحم
Bœuf Sirloin



الأداة المستخدمة
Barbeque grill/Pan



مدة التحضير
15 min



عدد الحصص
8 people

معلومات الوصفة Recipe information

7

Ingredients:

- 1 1/2 kilo Al-Mawashi top sirloin steak
- 1 red onion
- 2/3 cup soy sauce
- 6 garlic cloves (minced)
- 1/4 cup sesame oil
- 1/2 cup vegetable oil
- 1/2 cup sugar
- 1 tbsp grated ginger
- 2 tbsp sesame seeds
- Sliced green onions for garnish
- Skewers

Directions:

1. Cut steak into one inch cubes. Cut the red onion into large chunks and set aside.
2. In a large bowl whisk together soy sauce, garlic, sesame oil, vegetable oil, sugar, ginger and sesame seeds. Add the steak and toss to coat in marinade. Marinate for 3 hours or overnight.
3. Preheat the grill to medium high heat. Thread the meat and the red onion onto the skewers. Grill for 8-10 minutes until the meat is done as desired.
4. Sprinkle the green onions atop the completed skewers and serve.

المقادير:

- 1 1/2 كيلو من لحم خاصرة بقر المواشي
- ١ بصلة حمراء
- ٢/٣ من كوب صلصة الصويا
- ٦ فص ثوم (مفروم)
- 1/٤ كوب من زيت السمسم
- 1/٢ كوب من الزيت النباتي
- 1/٢ كوب من سكر
- ١ ملعقة كبيرة من الزنجبيل المبشور
- ٢ ملعقة كبيرة من حبوب السمسم
- شرائح البصل الأخضر (للترتيب)
- أسياخ

طريقة التحضير:

١. نقسم شريحة لحم إلى مكعبات يصل طولها بوصة واحدة. بعد ذلك نقطع البصل الأحمر إلى قطع كبيرة ونضعها على الشواية.
٢. في وعاء كبير، نخلط صلصة الصويا والثوم وزيت السمسم والزيت النباتي والسكر والزنجبيل وبذور السمسم. نسكبها على اللحم ونقلبها في المزيج. نترك مكعبات اللحم تنقع لمدة ٣ ساعات أو بين عشية وضحاها.
٣. نسخن الشواية إلى درجة حرارة متوسطة الارتفاع. نغرز اللحم والبصل الأحمر في الأسياخ. نشوي الأسياخ لمدة ٨-١٠ دقائق حتى ينضج اللحم حسب الرغبة.
٤. نثر البصل الأخضر المقطع والسمسم فوق الأسياخ الجاهزة و نقدمها على طبق التقديم



وصفة

أسيخ الستيك المشوية على الطريقة الآسيوية

GRILLED ASIAN GARLIC STEAK SKEWERS



نوع اللحم
Beef Striploin



الأداة المستخدمة
Skillet/Grill pan



مدة التحضير
23 min



عدد الحصص
4 people

معلومات الوصفة Recipe information

9

Ingredients:

- .4 beef strip loin steaks from Al-Mawashi (7 oz. each)
- .1 cup milk
- .1 clove garlic, minced
- .2/3 cup finely grated Parmesan cheese
- .2 1/2 kilo potatoes(peeled and thinly sliced)
- .5 oz. baby spinach leaves
- .1 1/4 cups heavy cream
- .salt / black pepper

Directions:

1. For the scalloped potatoes, preheat the oven to °425F /°218C.
2. Place cream, milk and garlic in an ovenproof skillet on high heat. Bring to a gentle boil.
3. Add potatoes and season with salt and pepper to taste. Cook for 10 minutes.
4. Remove from heat. Stir on spinach and sprinkle with Parmesan cheese. Place in oven for 20 minutes.
5. To cook steaks, place grill pan on medium-high heat or preheat the grill to medium-high.
6. Season steaks with salt and pepper and rub with olive oil. Cook for 2 to 3 minutes each side for medium-rare doneness.
7. Let stand for a few minutes before serving. Serve with scalloped potatoes and arugula.

المقادير:

- ٤ قطع من ستيك الستريب لوين البقري من المواشي
- ١ كوب من الحليب
- ١ فص ثوم مفروم
- ٢/٣ كوب جبنة بارميزان المبشورة بنعومة
- ٢ ١/٢ كيلو من بطاطس (مقشرة ومقطعة إلى شرائح رقيقة)
- ٥ أونصة من أوراق السبانخ الصغيرة
- ١/٤ كوب من القشدة
- الملح / الفلفل الأسود

طريقة التحضير:

١. بالنسبة لبطاطس الإسكالموب: نرفع درجة حرارة الفرن إلى ٤٢٥ فهرنهايت / درجة ٢١٨ سيليزي .
٢. نضع القشدة والحليب والثوم في مقلاة فرن مقاومة للحرارة ونترك المزيج يغلي بهدوء.
٣. نضيف شرائح البطاطس ونتبليها بالملح والفلفل حسب الرغبة، ونطبخها لمدة ١٠ دقائق، بعد ذلك نرفعها عن النار.
٤. نقوم بتقليبها مع السبانخ ورشها بجبنة البارميزان الناعمة لنضعها بعد ذلك في الفرن لمدة ٢٠ دقيقة.
٥. لتهيئ شرائح اللحم: نضع صينية شواء على نار متوسطة الحرارة، أو نسخن الشواية إلى درجة حرارة متوسطة.
٦. نتبل شرائح اللحم بالملح والفلفل ونفركها بزيت الزيتون ونشوي لمدة تتراوح بين دقيقتين و ٣ دقائق لكل جانب كي نحصل على درجة متوسطة الاستواء.
٧. نسمح للشرائح بالاسترخاء لبضع دقائق قبل تقديمها مع بطاطس الإسكالموب و سلطة الجرجير.



هففة

ستيك النيويورك مع بطاطا الإسكالبوب والسبانخ

NEW YORK STRIP STEAK WITH SCALLOPED POTATOES
AND SPINACH



نوع اللحم
Beef Chuck



الأداة المستخدمة
Barbeque grill



مدة التحضير
21 min



عدد الحصص
4 people

معلومات الوصفة Recipe information

1 1

Ingredients:

- 900 g Al-Mawashi lean ground beef or Al-Mawashi ground chuck (Kg 1.8)
- 1/2 cup ketchup
- 1 tbsp Worcestershire sauce
- 1 tsp freshly ground pepper
- 1 tsp chili powder
- 1 tsp cumin
- 1 tsp chipotle
- 8 slices lower-fat cheddar or Swiss cheese
- 8 multi-grain buns, split
- Sliced tomato
- Sliced sweet white onion
- Torn lettuce
- Ketchup/ mayonnaise/ salsa / little guacamole

Directions:

1. Preheat BBQ to med (350 F or 175 C) by starting both burners to a low/med setting.
2. In a large bowl, mix together beef, ketchup, Worcestershire sauce and spice.
3. Form the mixture into 8 large patties, each 3/4 inch thick.
4. Place on BBQ and close lid.
5. Cook each side 5 to 10 minutes or until middle is well cooked.
6. For cheeseburgers, place a slice of cheese on top of each hamburger for the last 3 minutes of cooking.
7. For the last 2 to 3 minutes of cooking, toast the buns, cut side down, on the grill over high heat.
8. Serve burgers with fixings of choice.

المقادير:

- ٩٠٠ غرام من لحم مفروم بقر المواشي خالي الدهون أو ١.٨ كجم من لحم كتف بقر المواشي المفروم
- ١/٢ كوب من كاتشب
- ١ ملعقة كبيرة من صلصة الوورسترشاير الخاصة للحوم
- ١ ملعقة صغيرة من الفلفل الطازج المطحون
- ١ ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الحار
- ١ ملعقة صغيرة من الكمون
- ١ ملعقة صغيرة من صلصة الشيبوتلي
- ٨ شرائح جبنة شيدر قليل الدسم أو جبنة سويسرية
- ٨ قطع من خبز متعددة الحبوب
- شرائح الطماطم
- شرائح البصل الأبيض الحلو
- خس مقطّع
- الكاتشب/ المايونيز/السالسا/الجواكامولي

طريقة التحضير:

- ١.نسخن المشواة إلى درجة (٣٥٠ فهرنهايت أو ١٧٥ درجة مئوية) و ضبط كل من الشعلات إلى إعداد منخفض متوسط.
٢. في وعاء كبير، نخلط اللحم مع الكاتشب وصلصة الوورسترشاير والتوابل.
٣. نشكل المزيج إلى ٨ أقراص كبيرة يصل سمك كل منهم إلى ٣/٤ بوصة.
- ٤.نضعهم على المشواة و نغلقه بالغطاء.
٥. نطهو كل جانب من ٥ إلى ١٠ دقائق أو حتى ينضج المنتصف جيدًا.
٦. بالنسبة للجبنة البقري ، نضع شريحة من الجبن فوق كل شريحة برجر خلال آخر ٣ دقائق من الطهي.
٧. في آخر دقيقتين إلى ٣ دقائق من الطهي، نحمص شرائح الخبز، من جانبها السفلي، فوق الشواية على نار عالية.
٨. نقدم شطائر البرجر مع اختيارات من الإضافات



هصفة

برجر اللحم المكسيكي المشوي

GRILLED MEXICAN BEEF BURGER



نوع اللحم
Beef
Tenderloin



الأداة المستخدمة
Grill rack/Skillet



مدة التحضير
40 min



عدد الحصص
10 people

معلومات الوصفة Recipe information

13

Ingredients:

- 1 Al-Mawashi whole beef tenderloin (trimmed of fat)
- Kosher salt
- 2 tsp sugar
- 1 stick butter
- 2 cloves garlic (crushed)
- 1/2 cup tri-color peppercorns (roughly crushed)

Directions:

1. Preheat the oven to 475 degrees F / 246 degrees C.
2. Place the tenderloin on a roasting rack, Sprinkle generously with kosher salt and sugar, which will deepen the savory flavors.
3. Press the crushed peppercorns onto the surface of the meat, insert a meat thermometer and place in the oven until the beef registers 120 to 125 degrees F / 44 to 51 degrees C for medium-rare/rare.
Beef will probably cook in 20 to 25 minutes depending on its temp before it goes in the oven.
4. While the meat is roasting, melt the butter with the garlic in a small skillet, and allow the butter to slightly brown. Remove the garlic and discard.
5. Remove the meat when it's done and pour the garlic butter over gently (it should sizzle when it hits the meat). Cover the meat loosely with foil and allow resting for 10 minutes before slicing.

المقادير:

- قطعة واحدة كاملة من لحم البقر المواشي منزوعة الدهون
- ملح الكوشير الخشن
- ٢ ملعقة صغيرة من سكر
- ١٠ من علية الزبدة
- ٢ فص ثوم (مهروس)
- ١/٢ كوب من حبات الفلفل الملونة (مسحوقة بشكل خشن)

طريقة التحضير:

١. نرفع حرارة الفرن إلى ٤٧٥ درجة فهرنهايت / ٢٤٦ سيليزي.
٢. نضع اللحم على مسند التحمير ونرش عليه الملح الكوشير والسكر لتعزيز النكهات.
٣. نضع حبات الفلفل المسحوقة بضغطها على سطح اللحم ونعزز في اللحم ميزان حرارة المخصص للحوم ونضعه في الفرن حتى يسجل اللحم من ١٢٠ إلى ١٢٥ درجة فهرنهايت / ٤٤ درجة سيليزي إلى درجة ٥١ سيليزي لمتوسطة النضج/غير ناضجة. من المحتمل أن يطهى اللحم في ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة حسب درجة حرارته قبل أن يدخل في الفرن.
٤. أثناء تحمير اللحم، نقوم بإذابة الزبدة مع الثوم في مقلاة صغيرة، ونسمح للزبدة أن تتحول للون البني. ننزع الثوم ونتخلص منه.
٥. نخرج اللحم عند الانتهاء منه ونبدأ بسكب زبدة الثوم بلطف (يجب أن يصدر صوت الأزيز عندما تصطدم باللحم). نغطي اللحم بورق القصدير ونتركه ليبرتاح لمدة ١٠ دقائق قبل التقطيع.

هصفة
لحم التندرلوين المشوي
بحبات الفلفل

PEPPERCORN ROASTED BEEF TENDERLOIN



نوع اللحم
Beef Short ribs



الأداة المستخدمة
Dutch oven/Pan



مدة التحضير
15 min



عدد الحصص
8 people

معلومات الوصفة Recipe information

15

Ingredients:

- 3 to 4 kilo of Al-Mawashi beef short ribs
- 1 tbsp vegetable oil
- 1 tsp kosher salt (or to taste)
- 1/8 tsp pepper (or to taste)
- 2 cups onions (sliced, divided)
- 1/2 cup beef stock (plus more for the gravy)
- 3 tbsp sugar
- 3 tbsp flour
- 2 tbsp vinegar

Directions:

1. Trim the short ribs; remove excess visible fat.
2. Heat the oil in a Dutch oven medium-high heat. Add the short ribs and sear, turning to brown all sides. Sprinkle with 1 teaspoon salt and 1/8 teaspoon pepper.
3. Add 1 cup sliced onions and 1/2 cup of beef stock.
4. Cover the pan and reduce the heat to low. Simmer the short ribs until meat is tender, about 2 to 3 hours. Check occasionally and add a little more water or stock if needed.
5. Transfer the short ribs to heated platter; keep hot.
6. Pour the remaining stock into 2 cups through a colander to skim off the fat and return 2 tbsp of the fat to the pan.
7. Add enough stock (or water) to the remaining juices to measure 2 cups. Set aside.
8. Cook and stir the sugar into the reserved fat and cook over medium heat until lightly browned. Add the remaining 1 cup of onions and cook for about 5 to 7 minutes, stirring constantly, or until the onions are translucent and lightly browned. Stir the flour into the onions and cook, stirring, for 2 minutes.
9. Add in reserved 2 cups of pan juices and the vinegar. Continue cooking, stirring constantly, until the gravy mixture is thick and bubbling.
10. Season with salt and pepper; serve the gravy with the short ribs.

المقادير:

- ٣ إلى ٤ كيلو من أضلع البقر القصيرة من المواشي
- ١ ملعقة كبيرة من الزيت النباتي
- ١ ملعقة صغيرة ملح الكوشير الحشن (أو حسب الرغبة)
- ١/٨ ملعقة صغيرة من الفلفل (أو حسب الرغبة)
- ٢ كوب من البصل (مقسمة لشرايح)
- ١/٢ كوب من خلاصة اللحم البقري (بالإضافة إلى المزيد للمرق)
- ٣ ملاعق كبيرة من السكر
- ٣ ملاعق كبيرة من دقيق
- ٢ ملاعق طعام من الخل

طريقة التحضير:

١. ننزع الدهون الزائدة عن الأضلع لتصبح أجزاء اللحم خالية منها .
٢. نسخن الزيت في قدر كبير مقاوم للحرارة، بعدها نضيف الأضلع القصيرة ونشويها حتى تكتسب لونا بنيا من جميع الجوانب. نرش عليها الملح والفلفل.
٣. لصنع مرقة البصل: نمزج كوب واحد من شرائح البصل و نصف كوب من خلاصة لحم البقر.
٤. نغطي المقلاة مع تخفيف الحرارة إلى درجة منخفضة. نكمل طهي المزيج على نار هادئة حتى ينضج اللحم لفترة تصل من ساعتين إلى ٣ ساعات. إذا لزم الأمر، يمكن إضافة المزيد من الماء إلى المرق.
٥. نقل الأضلع القصيرة إلى طبق ساخن لحفظ درجة سخونها.
٦. نسكب بقية المرق بمقدار كوبين في مصفاة لترشيح المرق وفصل الدهون عن السائل. نبقى ملعقتين فقط من الدهن من أجل المقلاة ونتخلص من باقي الدهون.
٧. نضيف خلاصة كافية (أو ماء) إلى العصائر المتبقية في الكوبين لتكتمل الكمية فيهما. ثم نضع الكوبين جانبا.
٨. في المقلاة، نقلب السكر مع ملعقتي الدهن ونطبخه على نار متوسطة حتى يصبح لون السكر بني فاتح. نضع كوب واحد من البصل المتبقي ونطهي المزيج لمدة تتراوح بين ٥ و ٧ دقائق، مع التحريك باستمرار حتى يصبح البصل شفافاً فاتح اللون. نحرك الطحين في البصل ونتابع طهي المزيج مع التحريك لمدة دقيقتين.
٩. بعدها نضيف كوبي المرق مع ملعقتين من الخل. نستمر في الطهي مع التقليب المتواصل، لينتج مرقاً سميكاً يغطي سطحه.
١٠. نضيف الملح و الفلفل و نقدم المرق مع الأضلع القصيرة.



وصفة

أضلع البقر القصيرة مع مرق البصل

BEEF SHORT RIBS WITH ONION GRAVY



نوع اللحم
Beef Bones



الأداة المستخدمة
Baking tray/Grill pan



مدة التحضير
18 min



عدد الحصص
6 people

معلومات الوصفة Recipe information

17

Ingredients:

- 6 Al-Mawashi beef marrow bones (sliced in half horizontally)
- 1/3 cup finely chopped chives
- 1/4 cup chopped parsley
- 1 tsp baby capers (rinsed)
- 2 tbsp lemon juice
- Micro sorrel to decorate
- Any kind of bread loaf (trimmed of the crusts)
- Salt / black pepper

Directions:

1. Preheat oven to 230C/450F and line a baking tray with parchment. Place the 6 marrow bones cut side up and roast for 18 minutes.
2. Meanwhile slice up the bread into 2cm batons and toast lightly under a grill.
3. Mix the chives, parsley, capers and lemon juice in a small bowl. When the marrow has finished cooking, divide the herb mixture among the six bones on top.
4. Decorate with sorrel leaves then serve with the toast fingers and small spoons.

المقادير:

- ٦ قطع من عظام البقر من المواشي (مقطعة بالطول)
- ١/٤ كوب من البصل الأخضر
- ١/٣ كوب من البقدونس
- ١ كوب من حبات الكبر (مغسولة مسبقاً)
- ٢ ملعقة من عصير الليمون
- أوراق الحميض (للتزيين)
- أي نوع من أرغفة الخبز (بدون أطراف)
- ملح / فلفل أسود

طريقة التحضير:

١. نسخن درجة حرارة الفرن إلى ٢٣٠ سيليزي/٤٤٠ فهرنهايت ونغطي الصينية الخبز بورق الزبدة، نضع ٦ قطع من نخاع العظام المقطعة بالطول و نشوحهم لمدة ١٨ دقيقة.
٢. بعدها نقسم الخبز إلى قطع طولها ٢ سم و نحمصهم قليلاً على الشواية.
٣. نخلط البصل الأخضر، حبات الكبر و عصير الليمون في وعاء صغير. عندما ينتهي النخاع من الطبخ، نقسم خليط الأعشاب بين كل من ست قطع العظام على سطحها.
٤. نزين بأوراق الحميض و نقدمهم مع قطع التوست و ملاعق صغيرة.



هصفة

نخاع العظام مع التوست

BONE MARROW TOAST



نوع اللحم
Mutton neck &
breast



الأداة المستخدمة
Dutch oven/Pan



مدة التحضير
15 min



عدد الحصص
8 people

معلومات الوصفة Recipe information

19

Ingredients:

- 1 lb. Al-Mawashi lean neck and breast of mutton (cut into thick chunks)
- Kosher salt and freshly ground pepper
- 2 tbsp. all-purpose flour
- 1 tbsp. vegetable oil
- 6 cups chicken stock
- 2 celery (cut into chunks)
- 1 medium sweet onion (peeled and cut into chunks)
- 1/4 cup ketchup
- 1/4 kg green beans (trimmed and cut)
- 1 large potato (peeled and cut)
- 1 small turnip (peeled and cut into chunks)
- 2 medium carrots (peeled and cut into chunks)

Directions:

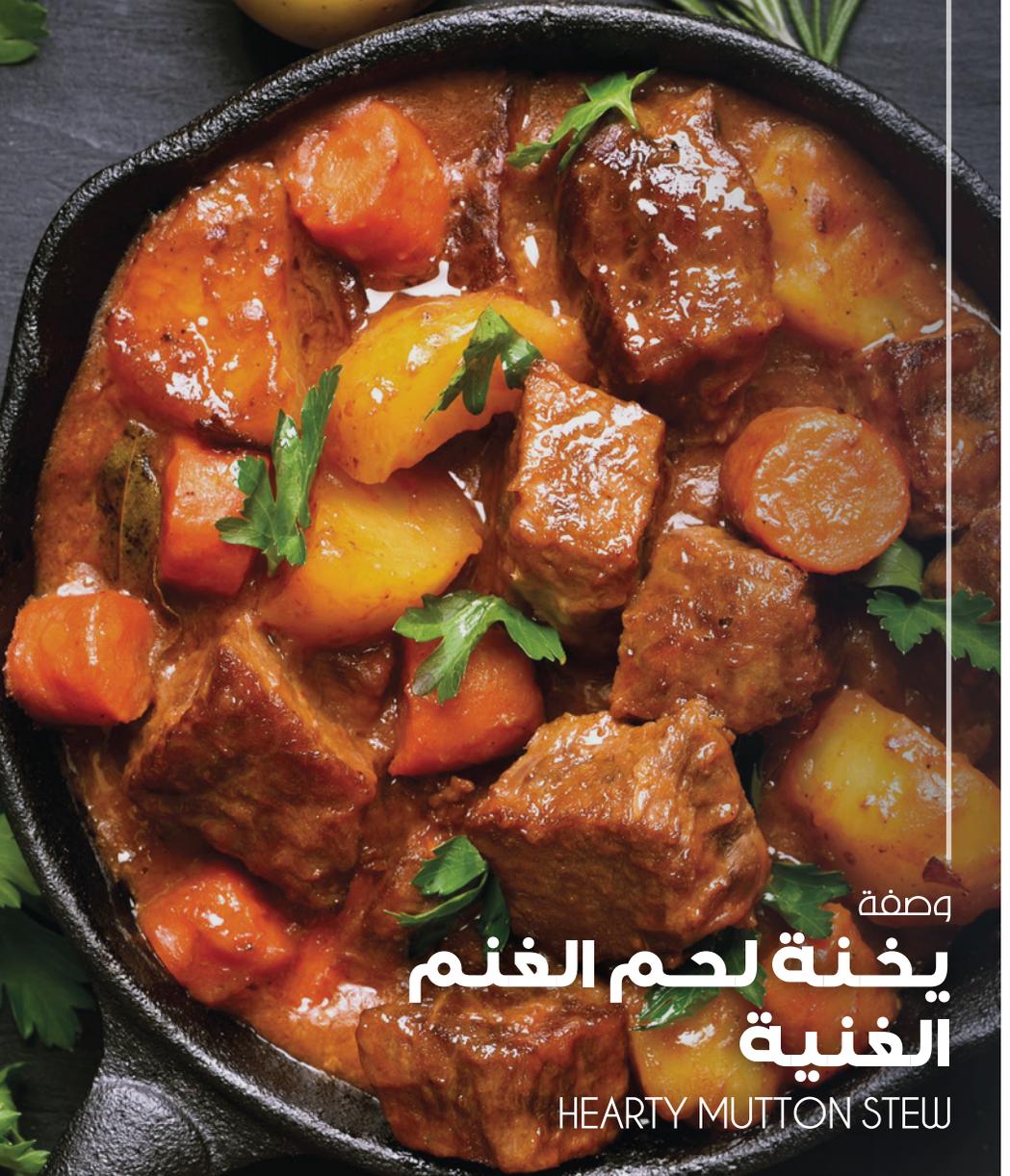
1. Sprinkle mutton generously with salt and pepper, then dust with flour.
2. Heat oil in a heavy Dutch oven pot large enough to hold all ingredients. Quickly brown the mutton in a single layer, taking care not to crowd the meat. (do this in batches.) Add chicken stock, celery, sweet onion, and ketchup. Stir to combine.
3. Bring to a slow boil, reduce heat, cover and simmer for about an hour.
4. After the mutton has cooked for an hour, add green beans, potatoes, turnips, and carrots to the meat in the pot. Stir to combine. Return to a slow boil and simmer until vegetables are tender, about an additional 30 minutes. add additional salt and pepper, if necessary.

المقادير:

- ١ كيلو من رقبة و صدر لحم غنم المواشي منزوع الدهن (مقطعة إلى مكعبات سميكة)
- ٢ ملح الكوشير الخشن والفلفل الطازج المطحون
- ٢ ملعقة كبيرة من طحين متعددة الاستخدامات
- ١ ملعقة كبيرة من زيت نباتي
- ٦ أكواب من مرق الدجاج
- ٢ كرفس (مقطعة)
- بصلة حلوة متوسطة الحجم (مقشرة ومقطعة)
- ١/٤ كوب من الكاتشب
- ١/٤ كيلو من الفاصوليا الخضراء (مقطعة)
- ١ حبة بطاطس كبيرة الحجم (مقشرة ومقطعة)
- ١ حبة لفت صغيرة (مقشرة ومقطعة)
- ٢ جزر متوسطة الحجم (مقشرة ومقطعة)

طريقة التحضير:

١. نرش كمية جيدة الملح والفلفل على لحم الغنم، ثم نضعها في الدقيق.
٢. نقوم بتسخين ما يكفي من الزيت لاحتواء جميع المكونات في قدر حراري كبير، ثم نشوح طبقة واحدة من لحم الغنم بشكل سريع. مع الحرص على عدم حشد قطع اللحم ببعضهم. (يطبخ اللحم في دفعات) بعدها نضيف مرق الدجاج والكرفس والبصل الحلو والكاتشب. قلب المكونات حتى تمتزج معاً.
٣. ندع المزيج يغلي ببطء، ثم نقلل من الحرارة ونتركها مغطاة لتُطبخ على نار هادئة لمدة ساعة تقريباً.
٤. بعد مرور ساعة على وقت الطهي، نضيف الفاصوليا الخضراء والبطاطا واللفت والجزر إلى اللحم الموجود في القدر، ونحركهم ليختلطوا جيداً. نرجع إلى درجة الغليان ببطء وتابع الطبخ لثلاثين دقيقة إضافية حتى تصبح الخضار طرية. نضع المزيد من الملح والفلفل إذا لزم الأمر



وصفة

يخنة لحم الغنم الغنية

HEARTY MUTTON STEW



نوع اللحم

Mutton shank



الأداة المستخدمة

Grill rack/Grill pan



مدة التحضير

15 min



عدد الحصص

8 people

معلومات الوصفة Recipe information

21

Ingredients:

- 1 to 6 kilo Al-Mawashi trimmed bone-in leg of mutton
- 4 cloves garlic, minced
- 1 tbsp olive oil
- 1 tbsp chopped fresh rosemary
- 1 tbsp chopped fresh thyme leaves
- 1 tbsp Dijon mustard
- 1 tbsp kosher salt
- 2 tsp ground black pepper

Directions:

1. Preheat oven to 350 degrees F/176 degrees C then line a roasting pan with aluminum foil.
2. Pat lamb dry with paper towels, by using a sharp knife, score the top side of the lamb by making shallow cuts all over.
3. In a small bowl, combine garlic, olive oil, rosemary, thyme, Dijon, salt and pepper.
4. Place lamb, fat side up, on a rack in the prepared roasting pan. Spread garlic mixture evenly over the lamb, rubbing in thoroughly into the scored cuts.
5. Place into oven and roast until it reaches an internal temperature of 135 degrees F/57 degrees C for medium, about 1 hour 30 minutes to 1 hour 45 minutes, or until desired doneness. Let rest 15 minutes.
6. Serve the mutton thigh as slices on a serving plate.

المقادير:

- ١ إلى ٦ كيلو فخذ الغنم المواشي
- ٤ فصوص ثوم مفروم
- ١ ملعقة طعام زيت زيتون
- ١ ملعقة طعام من إكليل الجبل الطازج
- ١ ملعقة طعام من أوراق الزعتر الطازجة المفرومة
- ١ ملعقة طعام ديجون خردل
- ١ ملعقة طعام ملح كوشير الخشن
- ٢ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون

طريقة التحضير:

١. نسخن الفرن إلى ٣٥٠ درجة فهرنهايت / ١٧٦ درجة سيليزي.
- ثم نحيط صينية التحمير بورق الألمنيوم.
٢. نجفف لحم الضأن بمناشف الورقية. وبواسطة سكين حاد، نجهز الجانب العلوي من اللحم عن طريق إجراء شقوق سطحية في جميع أرجاءها.
٣. في وعاء صغير، نمزج الثوم وزيت الزيتون وإكليل الجبل والزعتر وخردل الديجون والملح والفلفل.
٤. نضع الفخذ، من جهة الدهون الواضحة، على سطح الصينية الخاصة للتحمير. ونوزع مزيج الثوم بالتساوي على لحم الغنم، وندهنه جيدًا في الشقوق المعدة.
٥. ندخله في الفرن ونحمّره حتى تصل درجة الحرارة الداخلية من ١٣٥ درجة فهرنهايت / ٥٧ درجة سيليزي للوسط لحوالي ساعة و ٣٠ دقيقة إلى ساعة و ٤٥ دقيقة، أو حتى تصل لدرجة المطلوبة. ندع الفخذ ترتاح لمدة ١٥ دقيقة.
٦. نقدم فخذ الضأن في هيئة شرائح على طبق التقديم.



هصفة

فخذ الغنم المحمر

ROASTED THIGH OF MUTTON



نوع اللحم
Mutton rump



الأداة المستخدمة
Frying pan



مدة التحضير
40 min



عدد الحصص
2 people

معلومات الوصفة Recipe information

23

Ingredients:

- 2 Al-Mawashi mutton rump steaks
- 2 tsp dried rosemary
- 2 tbsp coconut oil or butter
- 1 cauliflower (roughly chopped)
- 1 onion (finely chopped)
- 2 garlic cloves (crushed)
- Olive oil (to serve)
- Chili flakes (to serve)
- Salt / black pepper

Directions:

1. Preheat your oven to 190 C.
2. Trim off any excess fat on the mutton rump steak and score the top with a sharp knife. Season with salt and freshly ground black pepper and sprinkle over 1tsp rosemary.
3. Heat a pan with 1tbsp oil or butter and cook the mutton fat side down for 4 minutes, turning it over every minute until browned. Put it in the oven for 15 minutes then leave to rest for 5 minutes.
4. To make the cauliflower mash, cook the cauliflower in a pan of boiling water for 10-7 minutes, until it is cooked through then drain.
5. Meanwhile, heat the oil or butter in a frying pan and put in the onion. Sauté for 3 minutes then place in the garlic, a big pinch of salt and 1tsp rosemary. Cook for another 3 minutes then leave to cool slightly.
6. Mash the onion mix with the cauliflower, scraping out all the spices and oil from the pan.
7. Serve the mash and lamb together with a drizzle of olive oil, salt and black pepper and a pinch of chili flakes.

المقادير:

- ٢ شرائح من ورك لحم غنم المواشي
- ٢ ملعقة صغيرة من إكليل الجبل المجفف
- ٢ ملعقة كبيرة زيت جوز الهند أو الزبدة
- ١ قرنبيط (مفروم تقريباً)
- ١ بصلة (مفرومة فرماً ناعماً)
- ٢ فص ثوم (مهروس)
- زيت الزيتون (للتقديم)
- رقائق الفلفل الحار (للتقديم)
- ملح / فلفل أسود

طريقة التحضير:

١. نسخن الفرن إلى ١٩٠ درجة سيليزي.
٢. ننزع الدهون الزائدة من شريحة لحم الضأن ونشُق الطرف العلوي بسكين حاد. نتبلها بالملح والفلفل الأسود و إكليل الجبل.
٣. نقوم بتسخين المقلاة مع ملعقة كبيرة من الزيت أو الزبدة ونطهي جانب لحم الغنم المكسو بالدهن لمدة ٤ دقائق، ثم نقلبها كل دقيقة حتى تحمر. نضعها في الفرن لمدة ١٥ دقيقة ثم نتركها ترتاح لمدة ٥ دقائق.
٤. لصنع هريس القرنبيط، نسلق القرنبيط في قدر مليء بالماء المغلي لمدة ٧-١٠ دقائق حتى تطري. ثم نتخلص من الماء.
٥. في هذه الأثناء، نسخن الزيت أو الزبدة في مقلاة ونضع فيه البصل. نقلبها لمدة ٣ دقائق ثم نضع فيه الثوم مع قليل من الملح وملعقة صغيرة من إكليل الجبل. نطهي لمدة ٣ دقائق أخرى ثم ندعها تبرد قليلاً.
٦. نمزج مزيج البصل مع القرنبيط، مع استغلال كل من التوابل والزيت العالقة في المقلاة.
٧. نقدم طبق الهريس ولحم الغنم مع رشّة من زيت الزيتون والملح والفلفل الأسود والقليل من رقائق الفلفل الحار.



هـصفة

ستيك الغنم المشوي مع القرنبيط باكليل الجبل

GRILLED MUTTON STEAKS WITH
ROSEMARY CAULIFLOWER MASH



نوع اللحم
Mutton chops



الأداة المستخدمة
Frying pan



مدة التحضير
1 hr



عدد الحصص
2 people

معلومات الوصفة
Recipe information

25

Ingredients:

- 2 kilo of Al-Mawashi mutton chops
- Salt / black pepper
- 1 tbsp minced garlic
- 2 tsp chopped rosemary
- 2 tsp chopped thyme
- 1/2 tsp chopped parsley
- 1/4 cup extra-virgin olive oil

Directions:

1. Season both sides of the lamb chop generously with salt and pepper.
2. Combine garlic, rosemary, thyme, and 2 tablespoons olive oil in a small bowl.
3. Rub the paste on both sides of the lamb chops and let them marinate for at least 30 minutes at room temperature.
4. Heat a large -12 inch frying pan over medium-high heat.
5. Add 2 tablespoons of olive oil, once hot add in the lamb chops.
6. Sear until the surface is browned, about 2 to 3 minutes.
Flip and cook until meat reaches an internal temperature of *125F (*51C) medium rare, or *135F (*57C) for medium, about 3 to 4 minutes.
7. Rest lamb chops for 10 minutes before serving.

المقادير:

- ٢ كيلو من قطع لحم غنم المواشي
- ملح / فلفل أسود
- ١ ملعقة كبيرة من الثوم المفروم
- ٢ ملعقة صغيرة من إكليل الجبل المفروم
- ٢ ملعقة صغيرة من الزعتر المفروم
- ١/٢ ملعقة صغيرة من البقدونس المفروم
- ١/٤ كوب زيت زيتون بكر

طريقة التحضير:

١. نبدأ بتتبيل جانبي ريش الغنم بالكثير من الملح والفلفل.
٢. نمزج الثوم وإكليل الجبل والزعتر وملعقتين كبيرتين من زيت الزيتون في وعاء صغير.
٣. ننشر المزيج على جانبي شرائح لحم الضأن ونتركها متبلة لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل في درجة حرارة الغرفة.
٤. نسخن مقلاة كبيرة بحجم ١٢ بوصة على نار متوسطة عالية، ونضع ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون. بمجرد أن تصبح ساخنة نضيف قطع لحم الغنم.
٥. نشوي الريش لحوالي ٢ إلى ٣ دقائق حتى يصبح سطحها محمراً.
٦. نتابع التقليب والطهي حتى تصل درجة حرارة اللحوم الداخلية إلى ١٢٥ درجة فهرنهايت (٥١ درجة مئوية) أي ناضجة بشكل متوسط. أو ١٣٥ درجة فهرنهايت (٥٧ درجة مئوية) في الوسط لمدة ٣ إلى ٤ دقائق.
٧. نترك شرائح لحم الضأن لترتاح لمدة ١٠ دقائق قبل التقديم.



وصفة

ريش الخنم مع الثوم والأعشاب

MUTTON CHOPS WITH GARLIC AND HERBS



نوع اللحم
Mutton
shoulder



الأداة المستخدمة
Grill pan/SaucePan



مدة التحضير
5 hr



عدد الحصص
4 people

معلومات الوصفة
Recipe information

27

Ingredients:

- 1 Al-Mawashi mutton shoulder (fat untrimmed)
- 1 tbsp. olive oil
- 2 carrots (cut into 3)
- 2 onions (quartered)
- 2 stalks of celery (quartered)
- 2 heads garlic (halved width ways)
- 1/2 bunch of thyme
- Salt/white pepper

Directions:

1. Preheat oven to 220 C / 428 F.
2. Score mutton fat and rub with 2 tsp salt, then place in a roasting pan and drizzle with olive oil. after that, arrange vegetables around meat and roast for 30 minutes or until lightly browned.
3. Reduce oven to 180 C, scatter with thyme and cook, covered with foil, for 4½ hours or until meat falls from the bone.
4. Transfer mutton to a large platter and keep warm. Strain cooking juices into a medium saucepan, discarding vegetables.
5. Season to taste with salt and white pepper, skim excess fat from surface, transfer to a serving jug and serve with mutton.

المقادير:

- ١ كغ لحم غنم مع الدهن من المواشي
- ١ ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- ٢ جزر (مقطعة إلى ٣ قطع)
- ٢ بصل (مقطع إلى أرباع)
- ٢ سيقان من الكرفس (مقطع إلى أرباع)
- رأسان من الثوم (مقطعة لنصف)
- ١/٢ حفنة من الزعتر
- ملح / فلفل أبيض

طريقة التحضير:

١. نسخن الفرن إلى ٢٢٠ درجة سيليزي / ٤٢٨ فهرنهايت.
٢. نقتطع الدهن من اللحم ونفرك اللحم بالملح، ثم نضعه في صينية تحمير ونرش عليه زيت الزيتون، بعد ذلك نرتب الخضار حول اللحم و نشويهم لمدة ٣٠ دقيقة أو حتى يصبح لونه بني فاتح.
٣. نخفف من حرارة الفرن إلى ١٨٠ درجة سيليزي، و ننتثر الزعتر على سطح الصينية ثم نتركه مغطى بورق القصدير ليتحمير لمدة ٤ ساعات ونصف أو حتى يسقط اللحم من العظام.
٤. ننقل لحم الضأن إلى طبق كبير ليدفئ. نحرص على تصفية عصارة الطهي في قدر متوسط الحجم و التخلص من الخضار.
٥. نتبل اللحم بالملح والفلفل الأبيض، ثم نزيل الدهون الزائدة من السطح ونضعها في إبريق التقديم بجانب لحم الضأن.

هصفة

كتف الغنم المحمر ببطء

SLOW-ROASTED MUTTON SHOULDER



نوع اللحم
Mutton sirloin



الأداة المستخدمة
Frying pan



مدة التحضير
1 hr



عدد الحصص
4 people

معلومات الوصفة Recipe information

29

Ingredients:

- 1 kilo of Al-Mawashi mutton sirloin steak (diced)
- 2 onions diced
- 2 spicy peppers sliced
- 6 tomatoes finely ground
- 2 Tbsp of mutton fat (or oil)
- Salt / black pepper
- Saj bread (or any flat bread for serving)

Directions:

1. Heat a large frying pan on the stove. Then add two spoons of fat or oil and let it simmer for a while.
2. Add the onions to the pan and roast them for a little while until it changes color, then add the pieces of pepper and tomatoes and mix them together till the tomatoes melt.
3. Line the cubes of meat in the pan and leave them without stirring them to char their edges then continue to mix the ingredients of the pan for about an hour.
4. After the cooking is done, serve the meat with fresh saj bread.

المقادير:

- ١٠ كيلو لحم خاصرة الغنم من المواشي (مقطع إلى مكعبات)
- ٢ بصل (مقسمة لشرائح سميكة أو جوانح)
- ٢ من قرن الفلفل الحار (مقسمة لدوائر)
- ٦ حبات من الطماطم (مفرومة ناعمة)
- ٢ ملعقتان كبيرتان من دهن الغنم (أو الزيت)
- ملح / فلفل أسود
- خبز الصاج (أو خبز عربي للتقديم)

طريقة التحضير:

١. نسخن مقلاة كبيرة على النار. ثم نضيف ملعقتين من دهن الغنم أو الزيت إلى المقلاة و ندعها تتحمر قليلاً.
٢. نضيف شرائح البصل إلى المقلاة و نشوحها لفترة قصيرة إلى أن يتغير لونه. بعدها نضع قطع الفلفل ومن ثم الطماطم ونقليهم معاً لبضع دقائق حتى تذوب الطماطم .
٣. نرص مكعبات اللحم في المقلاة و نتركهم قليلاً بدون تحريك لتتحمر أطرافها ثم نتابع تقليب مكونات المقلاة لمدة ساعة تقريباً.
٤. بعد الإنتهاء من الطهي، نقدم اللحم مع خبز الصاج الطازج.



وصفة

صاجية لحم الغنم

MUTTON WITH SAJ

كشف عناوين ملاحم و أركان و معارض

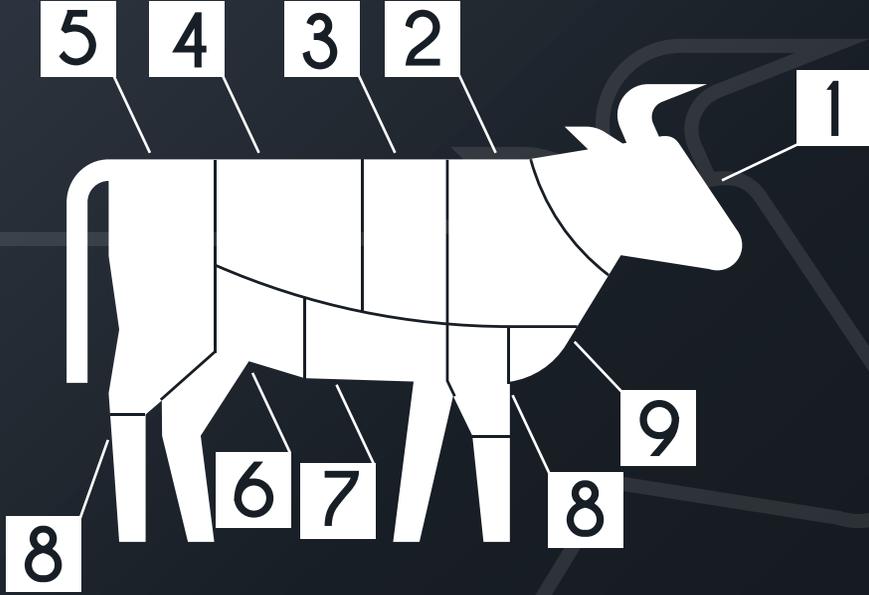
م	الملاحمة	العنوان	ساعات العمل	م	الملاحمة	العنوان	ساعات العمل
1	الخالدية	مركز الضاحية الجمعية الرئيسية ق2 - ش 20	من 7:30 صباحاً حتى 12:30 مساءً الجمعة 4:00 مساءً حتى 7:00 مساءً	10	العدان	مركز الضاحية الجمعية الرئيسية سوق رقم 1 - ق3 ش 20 بجانب اوزام العائلية	من 7:30 صباحاً حتى 12:30 مساءً الجمعة 4:00 مساءً حتى 7:00 مساءً
2	كيفان	فرع قطعة 3 شارع 1	من 7:30 صباحاً حتى 12:30 مساءً الجمعة 4:00 مساءً حتى 7:00 مساءً	11	القيرين	مركز الضاحية سوق رقم 3 ش 205 - ق2 بجانب مطعم الخالدية	من 7:30 صباحاً حتى 12:30 مساءً الجمعة 4:00 مساءً حتى 7:00 مساءً
3	عبدالله السالم	السوق المركزي الجمعية الرئيسية ق3 شارع عبد الوهاب عبد الرحمن الفارس	من 7:30 صباحاً حتى 12:30 مساءً الجمعة 4:00 مساءً حتى 7:00 مساءً	12	الصباحية	مركز الضاحية الجمعية الرئيسية ق5 - ش 9 خلف محطة وقود الفا	من 7:30 صباحاً حتى 12:30 مساءً الجمعة 4:00 مساءً حتى 7:00 مساءً
4	القادسية	السوق المركزي الجمعية الرئيسية ق5 شارع عبد العزيز محمد الدعج	من 7:30 صباحاً حتى 12:30 مساءً الجمعة 4:00 مساءً حتى 7:00 مساءً	13	البرقة	مركز الضاحية الجمعية الرئيسية ق4 - ش 5 خلف كنتاكي	من 7:30 صباحاً حتى 12:30 مساءً الجمعة 4:00 مساءً حتى 7:00 مساءً
5	الروضة رئيسي	مركز الضاحية داخل سوق الخضار ق2 شارع عيسى عبد اللطيف العبد الجليل	من 7:30 صباحاً حتى 12:30 مساءً الجمعة 4:00 مساءً حتى 7:00 مساءً	14	القصر	فرع قطعة 3 شارع 2	من 7:30 صباحاً حتى 12:30 مساءً الجمعة 4:00 مساءً حتى 7:00 مساءً
6	بيان	فرع قطعة 5 الشارع الأول مقابل مدرسة عبد المحسن الخرافي	من 7:30 صباحاً حتى 12:30 مساءً الجمعة 4:00 مساءً حتى 7:00 مساءً	15	الهاصة	فرع قطعة 2 شارع 7	من 7:30 صباحاً حتى 12:30 مساءً الجمعة 4:00 مساءً حتى 7:00 مساءً
7	مشرف	فرع قطعة 3 شارع 1	من 7:30 صباحاً حتى 12:30 مساءً الجمعة 4:00 مساءً حتى 7:00 مساءً	16	العازبية	مركز الضاحية الجديد ق9 - ش 7 جادة 6	من 7:30 صباحاً حتى 12:30 مساءً الجمعة 4:00 مساءً حتى 7:00 مساءً
8	سالمه	مركز الضاحية الجمعية الرئيسية ق5 شارع سالم غانم الحريص	من 7:30 صباحاً حتى 12:30 مساءً الجمعة 4:00 مساءً حتى 7:00 مساءً	17	جليب الشيوخ	مركز الضاحية الجمعية الرئيسية ق5 شارع سالم غانم الحريص	من 7:30 صباحاً حتى 12:30 مساءً الجمعة 4:00 مساءً حتى 7:00 مساءً
9	صباح السالم	رتسيي قطعة 9 الشارع الأول	من 7:30 صباحاً حتى 12:30 مساءً الجمعة 4:00 مساءً حتى 7:00 مساءً	18	العمرية	مركز الضاحية الجمعية الرئيسية ق3 شارع سعود محمد الممران	من 7:30 صباحاً حتى 12:30 مساءً الجمعة 4:00 مساءً حتى 7:00 مساءً
	ملحمة الوحدة	مركز الضاحية ق5 شارع قصي بن كلاب	من 7:30 صباحاً حتى 12:30 مساءً الجمعة 4:00 مساءً حتى 7:00 مساءً	19			

م	الأركان	العنوان	ساعات العمل	م	معارض	العنوان	ساعات العمل
1	ركن الشامية	داخل السوق المركزي الجمعية الرئيسية ق10 شارع حمد صالح الحويضي	من 7:00 صباحاً حتى 9:00 مساءً	1	معرض الفوائبة	شارع المطار ق1 مجمع المدينة الفردوسية خلف المحافظة بجانب مركز البريحية الطبي	من 7:00 صباحاً حتى 9:00 مساءً
2	ركن الفيحاء	داخل السوق المركزي الجمعية الرئيسية ق5 - شارع الزهراء	من 7:00 صباحاً حتى 9:00 مساءً	2	معرض الشويخ	دوار شهريزاد شارع 09 (الجملة) مقابل الخيش الاصول	من 7:00 صباحاً حتى 9:00 مساءً
3	ركن القادسية	داخل السوق المركزي الجمعية الرئيسية ق5 شارع عبد العزيز محمد الدعج	من 7:00 صباحاً حتى 9:00 مساءً	3	معرض المهولة	ق1 - ش 10 ومحكمة الاسرة	من 7:00 صباحاً حتى 9:00 مساءً
4	ركن الحدية	داخل السوق المركزي ق4 الجمعية الرئيسية	من 7:00 صباحاً حتى 9:00 مساءً	4	معرض السلامية	ق4 - ش الخنساء خلف نادي المسالمة مقابل المعهد العالي للعلوم المسرحية	من 7:00 صباحاً حتى 9:00 مساءً
5	ركن الروضة	داخل السوق المركزي مركز الضاحية ق2 عيسى عبد اللطيف العبد الجليل	من 7:00 صباحاً حتى 9:00 مساءً				
6	ركن العديلية	داخل السوق المركزي الجمعية الرئيسية ق4 شارع سامي أحمد المنيس	من 7:00 صباحاً حتى 9:00 مساءً				
7	ركن مشرف	داخل السوق المركزي الجمعية الرئيسية ق4 شارع عبد العزيز أحمد الأحمد	من 7:00 صباحاً حتى 9:00 مساءً				
8	ركن الرميثية	داخل السوق المركزي الجمعية الرئيسية ق7 شارع ناصر مبارك	من 7:00 صباحاً حتى 9:00 مساءً				

المواشي جريل

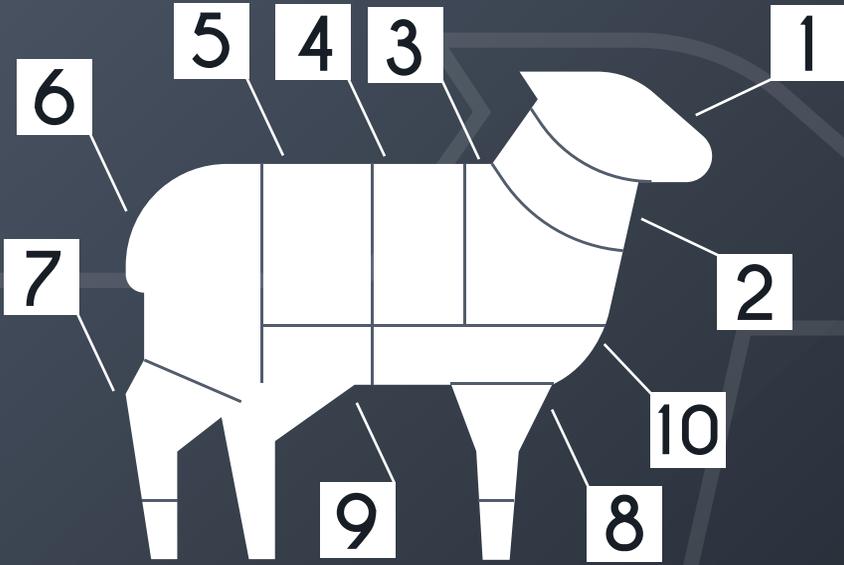


أجزاء لحم البقر



نوع اللحم	م	نوع اللحم	م
لحم البطن - Flank	6	لحم الرأس - Head	1
لحم أسفل البطن - Short plate	7	لحم الكتف - Chuck	2
لحم الساق - Shank	8	لحم الأضلاع - Ribs	3
لحم الصدر - Brisket	9	لحم الخصرة - Loins	4
		لحم الفخذ - Round	5

أجزاء لحم الغنم



نوع اللحم	م	نوع اللحم	م
لحم الفخذ - Leg	6	لحم الرأس - Head	1
لحم الساق الأمامية - Hind shank	7	لحم الرقبة - Neck	2
لحم الساق الخلفية - Fore shank	8	لحم الكتف - Shoulder	3
لحم البطن - Flank	9	لحم الأضلاع - Ribs	4
لحم الصدر - Breast	10	لحم الخاصرة - loins	5

أجواء المشاوي ...

أحلى مع المواشي ...

إعداد و تنفيذ:

جمانة وائل الكيالي

شيف ستيشن إيجنسي

كليك إنترتيد ميديا سلوشن



شركة نقل وتجارة المواشي (ش.م.ك)
Livestock Transport & Trading CO. (K.S.C)

al-mawashi



1 8888 22
almawashi.com.kw

تطبيق al-mawashi متوفر على



Available on the
App Store

GET IT ON
Google Play