

مفروم المواشي

وصفات المواشي للحم المفروم



| 2019

المواشي
AL MAWASHI 1973





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

al.mawashi



1 8888 22
almawashi.com.kw

التطبيق متوفر على



Recipe

الوصفات

7

داوود باشا
Dawood basha

8

مسقعة
Mosqaa

9

شيشبراك
Sheshbarak

10

الكلاج باللحم المفروم
Kulaj with ground meat

11

صينية مفروم بالبطاطس
Potatoes with ground meat

12

كفتة محشية بالجبنه
Kofta with cheese

1

فطائر اللحم
Meat pastry

2

محشي ورق العنب
Stuffed grape leaves

3

حمص باللحم المفروم
Homoos with ground meat

4

مرق كوسه محشيه
Stuffed Zucchini

5

مطبق مفروم مع البازلاء
Motabag rice with peas
and ground meat

6

كبة موصلية
Koba Mosalya

سوبر لحم مفروم غنم - Super ground meat lamb

سوبر لحم مفروم بقر - Super ground meat beef





فطائر اللحم

الطريقة :

- يوضع الطحين وملعقة كبيرة خميرة وملعقة سكر وحليب البودر ويخلط .
- يوضع الزيت ورشة الملح فوق الطحين ويعجن بالماء حتى تصبح العجينة جاهزة وتترك لتتخمر.
- توضع اللحمية ثم البصل المفروم ويخلط بشكل جيد .
- توضع حبة الطماطم المفرومة والفلفل الاخضر وتتبّل مع بعضهم وتضاف البهارات والصنوبر حسب الرغبة وتخلط المكونات مع بعضها.
- تقطع العجينة بعد ان تتخمّر على شكل كرات وتترك بعد تقطيعها لتتخمّر مرة اخرى.
- ترقّ العجينة وتحشى باللحمة وتشكل على شكل صفائح دائرية ثم نضعها في الصينية بعد دهنها بالزيت وادخالها الى الفرن وتترك لتخبز.
- تخرج من الفرن وتوضع في طبق التقديم وتقدم الى جانب اللبن والسلطة.

المقادير :

- ملعقة كبيرة خميرة فوريه
- ٣/٢ كوب حليب بودر
- رشة ملح
- ملعقة كبيرة سكر
- ٤/٣ كوب ماء للعجن

الحشوة :

- ١/٤ كيلو لحم مفروم المواشي
- ا بصلة مفروم ناعم
- ٢ حبة طماطم مفروم ناعم
- فلفل اخضر حار (حسب الرغبة)
- ا ملعقة صغيرة بهارات مشكله
- رشة ملح
- ٢ ملعقة كبيرة صنوبر

Meat pastry

Recipe:

- In a deep bowl, put flour, yeast, sugar and milk powder then mix it.
- Put oil, pinch of salt on the flour and knead with water or till the dough is becoming ready and leave it to rise.
- Put the meat then the onion and mix it well.
- Put the chopped tomato and capsicum then season it together.
- Add spices, pine as desired and mix the ingredients together.
- Cut the dough after rise on a small ball shape and leave it after cutting to rise again.
- Stuff the dough with meat and shape it in to round pieces, then put it in the oven tray after greasing it with oil and leave it to bake.
- Move the tray from the oven and put it in a serving dish beside yoghurt and salad

Ingredients:

- 1 tbsp yeast
- 3/2 milk powder
- Pinch of salt
- 1 tbsp sugar
- 3/4 cup of water

Stuffing :

- 1/4 kilo ground meat
Al-Mawashi (lamb or beef)
- 1 chopped onion
- 2 tomato
- Green chili (as desired)
- 1 tsp spices
- Pinch of salt
- 2 tbsp pine





محشي ورق العنب

الطريقة :

- يغسل ورق العنب ويسلق لمدة خمس دقائق ويصفي.
- يوضع البصل على النار كع الزيت والثوم المفروم ثم اللحم.
- توضع الصلصة والبهارات ونصف مكعب الماجي وعصير الطماطم والملح ثم الارز ويقلب حتى ينشف الماء وتوضع الخضار المفرومه وتطفئ النار.
- يجهز ورق العنب ويحشي .
- يصف في قاع القدر بطاطس وليمون بشكل دائري ثم ورق العنب المحشي.
- تجهز الصلصة كالتالي : ماء حار ومكعب ماجي وملعقة صلصة وكومون ونصف كوب زيت زيتون وربع كوب عصير ليمون ويرش على ورق العنب.
- يضغط عليه بصلح عازل للحراره حتى لا يفتت وقت النضج ويغطي بغطاء القدر ويترك على نار هادئة لمدة ساعه او ساعه ونصف.

Stuffed grape leaves

Recipe:

- Wash grape leaves and boil it for five min then drain it
- In a saucepan add onion, garlic after that the ground meat.
- Add the sauce, spices and half cube of chicken stock then stir it till the water is dried then add the chopped vegetables and close the fire.
- Prepare the grape leaves and stuff it .
- In a bottom of saucepan arrange potatoes and lemon in around shape then the stuffed grape leaves.
- Prepare the sauce as the following .
- Hot water, chicken stock, tomato sauce, cumin and cup of olive oil then pour it on the grape leaves.
- Press it with insulation plate and cover it then leave it on a low fire for an hour or half an hour.

المقادير :

- 1/2 كيلو لحم مفروم
- 1 كوب ارز مصري مغسول ومنقوع
- 1 ا حبة بصل كبيرة مفروم
- 2 ليمون
- 1 كوب عصير طماطم
- صلصة حمراء
- 1/4 كوب زيت زيتون
- 2 حزمه (كزبرة- بقدرونس
- شبنبت) مفروم
- 1 ملعقة صغيرة كومون
- ملح / فلفل اسود (حسب الرغبة)
- 2 فص ثوم
- 1 ملعقة صغيرة بهارات مشكله

الصلصة :

- مكعب ماجي
- 1 ملعقة كبيرة صلصة
- 1 ملعقة صغيرة كومون
- 1/2 كوب زيت زيتون
- 1/4 كوب عصير ليمون
- 1 ا عليبة ورق عنب
- ملح / فلفل اسود (حسب الرغبة)

Ingredients:

- 1/2 kilo ground meat Al-Mawashi (lamb or beef)
- 1 cup rice
- 1 chopped onion
- 2 lemon
- 1 cup tomato juice
- Red sauce
- 1/4 cup olive oil
- 2 chopped of (coriander- parsley- dill)
- 1 tsp cumin
- Salt / black pepper (as desired)
- 2 garlic gloves
- 1 tsp mixed spices

Sauce :

- chicken stock
- 1 tbsp tomato paste
- 1 tsp cumin
- 1/2 cup olive oil
- 1/4 cup lemon juice
- 1 jar grape leaves



حمص باللحم المفروم

الطريقة :

- في قدر على النار يقلى البصل قليلا ثم يوضع عليه اللحم المفروم ويتبل بالملح والفلفل الاسود والبهارات ويترك لينضج وينشف ماؤه.
- في مقلاة يحمى الزيت ويحمص الصنوبر حتى يصبح لونه ذهبيا.
- في صحن يفرغ الحمص ومن ثم يوضع اللحم المفروم ويزين بدبس الرمان والصنوبر المحمص.

المقادير :

- ١ علبه حمص جاهز
- ١/٤ كيلو لحم مفروم
- ملحقة كبيرة دبس الرمان
- ١ كوب صنوبر
- ملح / فلفل اسود (حسب الرغبة)
- ١ حبة بصل صغير

Homoos with ground meat

Recipe:

- In a saucepan fry the onion for a while, then add ground meat and season it with salt, black pepper and spices then leave it till tender.
- In a pan heat the oil and fry pine until its color is changed to gold.
- In a deep small plate pour the chickpeas then add the ground meat
- Finally decorate it with pomegranate molasses and the fried pine.

Ingredients:

- 1 chopped chickpeas
- 1/2 kilo ground meat
- Al- Mawashi(lamb or beef)
- Pomegranate molasses
- 1 cup pine
- Salt / black pepper (as desired)
- 1 tsp spices
- Chopped onion



مرق كوسه محشيه

الطريقة :

- تحفر الكوسا وتغسل وتنقع بالماء والملح لمدة ربع ساعة ثم تصفى.
- لتحضير الحشوه : ينقع الارز بالماء لمدة نصف ساعة ثم يغسل جيدا ويصفى.
- يوضع الارز المصفى في وعاء يضاف اليه اللحم المفروم والزعفران والسمن ويتبل بالملح والفلفل الاسود ثم تخلط الحشوه جيدا.
- تحشى حبات الكوسا بالحشوه وتترك مسافة اسم ونصف لنضج الارز حتى لاتنشق حبات الكوسا.
- لتحضير المرق : تقشر حبات الطماطم وتزال البذور منها وتقطع الى مكعبات متوسطة الحجم.
- في قدر على نار يوضع السمن ثم تضاف مكعبات الطماطم وتقلب قليلا .
- يضاف مقدار ٢ كوب من الماء ويحرك ثم تضاف كمية قليلة من الكزبرة والثوم ويتبل المزيج بالمبح والفلفل الاسود وتترك المرققة على النار الى ان تغلي.
- عند الغليان توضع حبات الكوسا في المرققة وتترك لمدة ساعة او حتى النضج.
- في وعاء اخر تقلي اللحمه جيدا مع الثوم والكزبرة المتبقية وتتبيل بالملح والفلفل الاسود.
- عند نضج الكوسا تسكب المرققة في صحن التقديم ثم يسكب في الوسط مزيج اللحمه وتوضع حبات الكوسا حولها او في صحن منفرد.

المقادير :

- ١ كيلو كوسا
- ١ كيلو لحم مفروم
- ١ كوب ارز حبة صغيرة
- ٢ ملعقة صغيرة زعفران
- ملح / فلفل اسود (حسب الرغبة)

المرققة :

- ١/٢ كيلو لحم مفروم
- ١ كيلو طماطم
- ٤ فص ثوم مهروس
- ١ كزبرة طازج مفروم
- ١- ملعقة كبيرة سمن
- ملح / فلفل اسود (حسب الرغبة)

Stuffed Zucchini

Recipe:

- Dig the zucchini then wash and soak it with water and salt for quarter hour then drain it.
- Prepare stuffing :
- Soak the rice in a bowl for half an hour then wash and drain it well.
- In a bowl add the drained rice, ground meat, saffron, ghee and season it with salt and black pepper.
- Stuff the zucchini pieces and leave space 1 cm to let the rice tender and zucchini not to split.
- To prepare stew:
- Pell tomatoes then remove the seeds and cut it in medium cubes.
- In a saucepan put the ghee then add tomatoes cubes and stir it for a while.
- Add water then add little of coriander, garlic and season the mixture with salt and pepper then leave the stew on the fire till boiling then add zucchini pieces in the stew and leave it for an hour or till tender
- In another bowl fry the meat well with the remaining garlic and coriander then season it with salt and pepper.
- When zucchini is tender pour the stew in a serving dish then pour the meat mixture in the middle and put zucchini pieces around it in separated plate.

Ingredients:

- 1 kilo zucchini
- 2 cup rice
- 2 tsp saffron
- Salt / black pepper (as desired)

Stew :

- 1/2 kilo ground meat
- Al-Mawashi (lamb or beef)
- 1 kilo tomato
- 4 garlic gloves chopped
- 1 tbsp ghee





مطبق مفروم مع البازلاء

الطريقة :

- تسلق البازلاء مع ماء مضاف اليه ملح وملعقة كبيرة سكر.
- يقلب اللحم حتى يجف ماؤه ثم نضيف ملح فلفل اسود.
- تفرم البصله وتقلب على النار مع قليل من الزيت ثم تضاف كمية اللحم ونضيف نصف كمية البازلاء.
- نضيف التوابل والملح والمرق وعند الغليان نضيف الارز المنقوع مسبقا لمدة ساعة ونغطي الوعاء ونرفع درجة الحرارة وننتظر حتى ينشف الماء عن الارز ثم نخفف النار وننتظر لمدة ١٠ دقائق ثم نطفئ النار وننتظر ١٠ دقائق دون ان نرفع الغطاء.
- نحضر قالب كيك ونضع اول طبقة مكسرات مقلية ثم اللحم الساخن مع البازلاء ثم نسكب الارز ونصفه جيدا حتى ياخذ شكل القالب ثم نقلبه في صحن التقديم .

المقادير :

- ١/٢ كيلو بازلاء
- ١/٢ كيلو لحم مفروم
- ٢ كوب ارز بسمتي
- مرق دجاج
- ٣ كوب ماء ساخن مع مكعب ماجي
- ملح / فلفل اسود (حسب الرغبة)
- ا حبة بصل
- ١ ملعقة صغيرة بهارات
- ١/٢ ملعقة صغيرة كركم
- مكسرات للزينة

Motabag rice with beans and ground meat

Recipe:

- Boil the beans in water added salt and sugar.
- Stir the ground meat until its water is dried then add salt and black pepper.
- Chop the onion and fry it with oil then add ground meat and half amount of beans.
- Add spices , salt and the stock when it boil add rice then cover the bowl and high the heat then wait until the water is dried for the rice , then low the fire and hold for 10 min again without moving the cover.
- Serve it with nuts as the desired.

Ingredients:

- 1/2 kilo beans
- 1/2 kilo ground meat
- Al- Mawashi (lamb or beef)
- 2 cup basmati rice
- 3 cup hot water
- Salt / black pepper (as desired)
- 1 onion
- 1 tsp mixed spices
- 1 tsp turmeric
- 1 tsp sugar
- Nuts for decoration





كبة موصلية

الطريقة :

- يخلط الجريش مع البرغل واللحم ويضاف الملح وكمون وقليل من الماء وتعجن جيدا.
- تحضر الحشوة بوضع الزيت في مقلاه ويضاف البصل ويقلب حتى يذبل ثم يضاف اللحم المفروم والبهارات والفلفل الاسود ثم البقدونس ويستمر بالتقليب حتى تستوي الحشوة.
- تأخذ العجينة وتشكل بشكل دائري وتحشى باللحم ويضغط عليها حسب الشكل المطلوب.
- تسلق العجينة بماء مغلي ويضاف الكاري والكرم وتترك لمدة ٥ دقائق ثم تصفى وتقلب في زيت .

المقادير :

- ١ كوب جريش
- ١ كوب برغل
- ١/٢ كوب لحم مفروم
- ١ ملعقة صغيرة كمون

الحشوة :

- لحم مفروم
- ٢ بصل مفروم ناعم
- ١/٢ حزمة بققدونس مفروم
- ١ ملعقة صغيرة بهارات مشكله
- ملح / فلفل اسود (حسب الرغبة)

لسلق الكبة :

- ٢ كوب ماء مغلي
- ١/٢ ملعقة صغيرة كركم
- ١/٢ ملعقة صغيرة كاري

Koba Mosalya

Recipe:

- Mix the jereesh with groats and meat then add salt, cumin and little of water then knead well.
- Prepare the stuff :
- Add oil in the pan then ground meat, spices, black pepper then parsley and stir continually till the stuff is tender.
- Take the dough and shape it in triangle shapes.
- Put it in the oven, and serve it hot

Ingredients:

- 1 cup Jereesh
- 1 cup groats
- 1/2 kilo ground meat Al-Mawashi (lamb or beef)
- 1 tsp cumin

Stuffing :

- ground meat Al-Mawashi (lamb or beef)
- 2 chopped onion
- 1/2 chopped parsley
- 1 tsp mixed spices
- Salt / black pepper (as desired)

Boiling Koba:

- 2 cup water
- 1/2 tsp turmeric
- 1/2 tsp curry





داوود باشا

الطريقة :

- في وعاء يوضع اللحم المفروم ويتبل بالبهارات والملح والفلفل الاسود والبصل ويشكل على شكل كرات لحم دائرية ويترك جانبا
- تحمّر كرات اللحم بالفرن لمدة ١٠ دقائق
- يحمّر البصل والثوم ثم تضاف الطماطم وتقلب وبعدها
- يضاف معجون الطماطم والماء ثم يترك لحين الغليان
- يضاف الملح والفلفل الاسود البقدونس الكزبرة والنعناع للخليط بعدها تضاف كرات اللحم وتقلب
- تقدم كرات اللحم في طبق التقديم وتزين حسب الرغبة

المقادير :

- ١/٢ كوب لحم مفروم
- ٢ حبة طماطم مفروم
- ١ بصل مفروم
- ١ ملعقة صغيرة نعناع
- ١ ملعقة صغيرة كزبرة
- ١ ملعقة كبيرة معجون طماطم
- ١/٢ كوب ماء
- ملح / فلفل اسود (حسب الرغبة)
- ١ ملعقة صغيرة بهارات

Dawood basha

Recipe:

- In a wide pan, fry the slices of eggplant, capsicum then drain it from the oil and keep it aside.
- Cut the onion in small cubes, then add it in a saucepan with little of oil and fry it then put the minced meat.
- Add the spices, salt, black pepper and chili then stir it.
- Add garlic and lemon juice then stir it again.
- In the oven dish arrange the eggplant and capsicum slices.
- Pour minced meat mixture in the oven dish on the vegetables then put it in the oven till well tender.

Ingredients:

- 1/2 kilo minced meat
- Al-Mawashi (lamb or beef)
- 2tomato chopped
- 1 onion chopped
- 1 tsp coriander
- 1-1 tbsp tomato paste
- 1/2 1 cup water
- Salt / black pepper (as desired)
- 1 tsp spices





مسقعة

الطريقة :

- في مقلاة واسعة تغلى شرائح الباذنجان والفلفل الرومي ثم تصفى من الزيت وتترك جانبا
- يقطع البصل الي مكعبات صغيرة ثم يوضع في قدر به قليل من الزيت ويشوح ثم نضع اللحم المفروم
- تضاف البهارات والملح والفلفل الاسود والفلفل الحار وتقلب
- يضاف الثوم وعصير الطماطم ويقلب مرة اخرى
- في صحن بايركس يصف الباذنجان والفلفل الرومي
- يسكب خليط اللحم المفروم في البايركس على الخضار ثم يدخل الفرن حتى تمام النضج ويقدم .

المقادير :

- ١- كيلو باذنجان شرائح
- حلقات فلفل اخضر حلو
- فلفل حار (حسب الرغبة)
- زيت للقلي
- ١- ملعقة صغيرة بهارات
- ٢- كوب عصير طماطم
- ٢- ملعقة كبيرة صلصة طماطم
- ١/٢- كيلو لحم مفروم بقر او غنم المواشي
- ملح / فلفل اسود (حسب الرغبة)

Mosqaa

Recipe:

- In a bowel add minced meat and season it with spices, salt, black pepper and onion then shape it in a ball shape and keep it aside.
- Fry the meat balls in the oven for 10 min.
- Fry the onion and garlic then add tomato and stir after that add tomato paste and water and leave it until boiling
- Add salt, black pepper, parsley coriander and mint to the mixture then add the meat balls and stir it.
- Serve the meat balls in a serving dish and decorate it as the desired.

Ingredients:

- 1kilo eggplant sliced
- Capsicum rings
- Chili (as desired)
- Oil
- 1tbsp spices
- 2 cup lemon juice
- 2 tbsp tomato paste
- 2/1 kilo minced meat
- Al-Mawashi (lamb or beef)
- Salt / black pepper (as desired)





شيشبرك

الطريقة :

- تعجن العجينة لتتشكل لدينا عجينة طرية ثم تتركترتاح لمدة نصف ساعه .
- لتحضير حشوة اللحمه:
 - يقلى البصل بقليل من الزيت ثم تضاف اللحمه المفرومه و البهارات ثمالصنوبر وتصفى من الزيت .
 - تفرد العجينة لتكون رقيقة جدا وبشكل دائري ثم باستخدام كوب شاي تقطع العجينه ليتكون شكل دائري وصغير .
 - تحشى قطع العجينه بمقدار مناسب من الحشوة وتغلق من الوسط ثم يلقى طرفاها ببعض لتصبح شبه الطاقية .
 - يوضع اللبن الزبادي على النار مع ملعقة نشا ويحرك جيدا وبعد غليانه يوضع الشيشبرك ويترك يغلي سوبا .
 - في مقلاه يقلى الثوم المهروس ويوضع معه قليل من الملح والزيت ليصبح لونه ذهبي ثم نضيفه على اللبن الزبادي.
 - يقدم ساخنا ويزين بقليل من النعناع الناشف .

المقادير :

- ٢ كوب طحين منخول
- ٢ ملعقةزيت ذرة
- ماء للعجن
- ٣ ملعقة كبيرة حليب بودره
- رشة ملح
- لحشوة اللحمه المفرومه :
- ١ بصله
- ١/٤ كوب صنوبر
- ١/٢ كيلو لحم مفروم بقر او غنم المواشي
- ملح / فلفل اسود (حسب الرغبة)
- ١ ملعقة صغيرة قرفه (دارسين)
- ١ ملعقة صغيرة بهارات مشكله

لبن الزبادي :

- ٢ كوب لبن زبادي (روب)
- رشة ملح
- ثوم مدقوق
- نعنع ناشف

Sheshbarak

Recipe:

- Knead the dough then leave it aside for half an hour.
- To prepare the stuff :
- Fry the onion with little of oil then add minced meat, spices and pine after that drain it from the oil.
- Put the dough on the surface until it becomes very then layer on a round shape by using cup of tea cut the dough in a small round shape.
- Stuff the dough pieces with appropriate amount then close it from the middle and stick the edges together.
- Put the yoghurt on the fire then add cornstarch and stir it very well after boiling add Sheshbarak and leave it until boil.
- In a pan fry the mashed garlic then put little of salt with oil till its color is changed to the golden after that add it to the yoghurt mixture.
- Serve it hot with little of dried mint.

Ingredients:

- 2 cup flour
- 2 tbsp oil
- 3 tbsp milk powder
- Pinch of salt
- For minced meat dressed :
- 1 onion
- 1/4 cup pine nuts
- 1/2 kilo minced meat
- Al-Mawashi (lamb or beef)
- Salt / black pepper (as desired)
- 1tsp cinnamon

Yoghurt :

- Yoghurt preparation :
- 2cup yoghurt
- Pinch of salt
- Chopped garlic
- Dried mint
- 1 tbsp cornstarch



الكلاج باللحم المفروم

الطريقة :

- يوضع القليل من السمن في قدر ويقلى البصل على نار متوسطة
- يضاف اللحم المفروم ويطهى ، ثم يضاف الملح والفلفل الاسود ويترك على النار حتى ينضج اللحم ويسخن الفرن على حرارة مرتفعه
- تدهن صينية الفرن بقليل من السمن وتفرد طبقتين من الجلاش بعناية ويقطع حيث يتناسب حجمه مع الصينية ثم يوضع الحشو
- تفرد طبقة اخرى من الجلاش على الحشو ولا يدهن السمن على الوجه
- يقطع الجلاش الى قطع مربعة الحجم
- تخلط البيضه مع الحليب وتتبيل بالملح والفلفل الاسود ويسكب على الوجه
- تحرك الصينية بلطف حتى يصل الحليب الى جميع الزوايا
- توضع الصينية في الفرن لمدة ٣٠ دقيقة او حتى يتحمر السطح ويصبح ذهبي اللون .

المقادير :

- ١ علبة كلاج
- ٤/١ كيلو لحم مفروم بقر او غنم المواشي
- ١ بصلة مفروم
- ملح / فلفل اسود (حسب الرغبة)
- ١ ملعقة صغيرة بابريكا
- سمن ذائب
- ٤/٣ كوب حليب
- ١ بيضة

Kulaj with ground meat

Recipe:

- Put little of ghee in a saucepan then fry the onion on a medium fire.
- Add minced meat then cook it and add salt, black pepper then leave it on a fire until the meat is tender then heat the oven to a high degree.
- Grease the oven tray with little ghee, then put two layers of filo pastry dough carefully then cut it where the shape it appropriate with tray and add the stuff.
- Put another layer of the pastry dough above the stuffing don't grease it with ghee on the surface
- Cut the filo pastry dough in a square size.
- Mix the egg with milk and season it with spices and pour it on the surface.
- Move the tray gently until the milk has reached all sides.
- Leave the tray in the hot oven for 30 min or till surface color has become golden.

Ingredients:

- Filo pastry dough
- 1/4 kilo minced meat (lamb or beef)
- 1chopped onion
- Salt/ black pepper (as desired)
- 1 tsp paprika
- Melted ghee
- 3/4 cup milk
- 1 egg





صينية مفروم بالبطاطس

الطريقة :

- نضع اللحم المفروم في وعاء عميق ويتبل بنصف كمية الليمون والقليل من البهارات والفلفل الاسود ونصف كمية اكليل الجبل لمدة لا تقل عن عشر دقائق
- يقطع البطاطس الي مربعات ونضعها في مصفاة كبيرة ونغسلها جيدا للتخلص من كمية النشا ونضعها جانبا
- نضع الصينية المخصصة للطهي على النار ونضع القليل من الزيت فيها
- نضع البصل والفلفل الحار ونبدأ بالتقليب لمدة خمس دقائق ثم نضيف الثوم المهروس ونقلبه مع اللحم
- نضيف البطاطس الموعده مسبقا الي الصينية ونضيف عليها عصير الليمون والبهارات والفلفل الاسود
- نقلب المزيج جيدا وباستمرار حتى تتجانس المكونات مع بعضها
- نغطي الصينية بالغطاء المخصص لمدة عشر دقائق اخرى
- نضيف اليها الزبدة والزعرتر الناشف والنعناع واكليل الجبل والملح ويقلب المزيج جيدا
- نضيف مقدار كوبين من الماء الي الصينية
- نضع الصينية في الفرن بدرجة حرارة ١٨٠ وتترك لتنضج
- يسكب البطاطس واللحم في صحن التقديم وتزين بالبقدونس الازرق .

المقادير :

- كيلو بطاطس مقشر ومغسول
- ١/٢ كيلو لحم مفروم بقر او غنم المواشي
- بصلة مفروم
- ٣ فص ثوم مهروسه وناعمه
- ٢ حبة فلفل حار مفروم الي انصاف (حسب الرغبة)
- ١ قالب زبده (حسب الرغبة)
- ٢ حبة عصير ليمون
- بقدونس مفروم بشكل ناعم
- اكليل الجبل مفروم بشكل ناعم
- ١ ملعقة صغيره (بهارات مشكله فلفل اسود ، زعرتر ناشف ناعم ،

Potatoes with ground meat

Recipe:

- Add the minced meat in a deep bowl and season it with half amount of lemon , little of spices , black pepper and half of rosemary for a period not more than 10 min .
- Cut the potatoes in a cube shape and put it in the big colander then wash it and keep it aside.
- Put the pan on the stove with little of oil.
- Put the onion, chili and stir it for five min then add chopped garlic and stir it with the meat.
- Add potatoes to the meat then add lemon juice, spices and black pepper.
- Stir the mixture very well and continually till the ingredients are mixed together.
- Cover the pan for 10 min.
- Add the butter, dried rhyme, mint, rosemary and salt then stir the mixture well.
- Add two cups of water to the oven tray.
- Pour potatoes and meat in a serving dishes then decorate with parsley.

Ingredients:

- 1 kilo potatoes
- 1/2 kilo minced meat
- Al-Mawashi(lamb or beef)
- 1 chopped onion
- 3 garlic gloves chopped
- 2 chili (as desired)
- 1 butter (as desired)
- 2 lemon juice
- 1 chopped parsley
- 1 chopped rosemary
- 1 tsp mixed spices , dried rhyme, dried mint)
- Salt / black pepper (as desired)



كفتة محشية بالجبنة

الطريقة :

- يخلط اللحم مع بعض ويضاف عليه الملح والبهارات
- يضاف عليه البقسماط ثم البيضه ويعجن باليد
- يكور اللحم المفروم على شكل كور متساوية الحجم
- يحضر ورق الزبدة ويدهن بالزيت
- توضع اقراص اللحم وتحشى بالجبنة
- تخلق على الكفتة ومن الاطراف جيدا حتى لا تتسرب الجبنة الى الخارج.
- تحضر المقلاة او الشواية وتشوى الكفتة المحشية لمدة خمسة دقائق من كل جانب
- تقدم ساخنة مع البطاطس المقلية

المقادير :

- ١- كيلو لحم مفروم مخلوط (١/٢ بقر
- المواشي ، ١/٢ غنم المواشي)
- ١- بيضة
- ٢- ملعقة كبيرة بقسماط
- ملح / فلفل اسود (حسب الرغبة)
- جبنة . شيدر او مزاريلا (حسب
- الرغبة
- ١- ملعقة كبيرة بهارات لحم

Kofta with cheese

Recipe:

- Mix the minced meat together then season it with salt and spices.
- Add the bread crumbs and egg then knead it by hand.
- Shape the meat on around equal balls.
- Prepare the parchment paper and grease it with oil.
- Then put the meat and stuff it with cheese.
- Close the Kofta even from the sides to keep the cheese.
- Fry the Kofta on a pan or on the grill for 5 min from each side.
- Serve it hot with French fries.

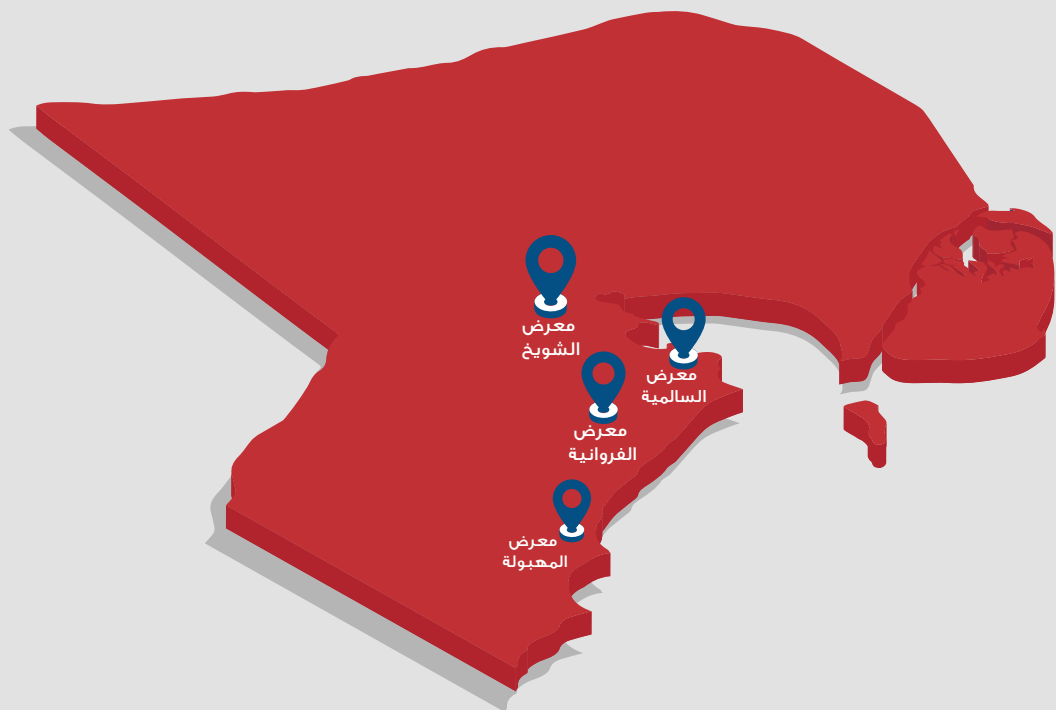
Ingredients:

- 1 kilo minced meat Al- Mawashi (mixed 1/2 kilo lamb – 1/2 kilo beef)
- 1/2 kilo minced meat beef
- 1 egg
- 2 tbsb bread crumbs
- Salt / black pepper (as desired)
- Cheddar or mozzarella cheese (as desired)

المواشي



A L M A W A S H I 1973



1 8888 22

almawashi.com.kw

عناوين الملاحم لشركة نقل وتجارة المواشي

1 القصر

(فرع قطعة ٣)

2 الواحة

(فرع قطعة ٢)

3 الواحة

(قطعة ٣)

4 العارضية سوق

المركزي (قطعة ٨)

5 جليب الشيوخ

(مركز الضاحية)

6 العمرية

(مركز الضاحية)

7 الخالدية

(مركز الضاحية)

8 القادسية

(مركز الضاحية)

9 كيفان

(فرع قطعة ٣)

10 عبدالله السالم

(مركز الضاحية)

11 الروضة

(السوق المركزي الخضار)

12 الصباحية

(مركز الضاحية)

13 الرقة

(مركز الضاحية)

14 الدوحة

(مركز الضاحية)

15 القرين

(سوق رقم ٣)

16 العدان

(سوق رقم ١)

17 صباح السالم

(مركز الضاحية)

18 مشرف

(فرع قطعة ٣)

19 سلوى

(مركز الضاحية)

20 بيان

(فرع قطعة ٥)

21 الدسمة

(مركز الضاحية)

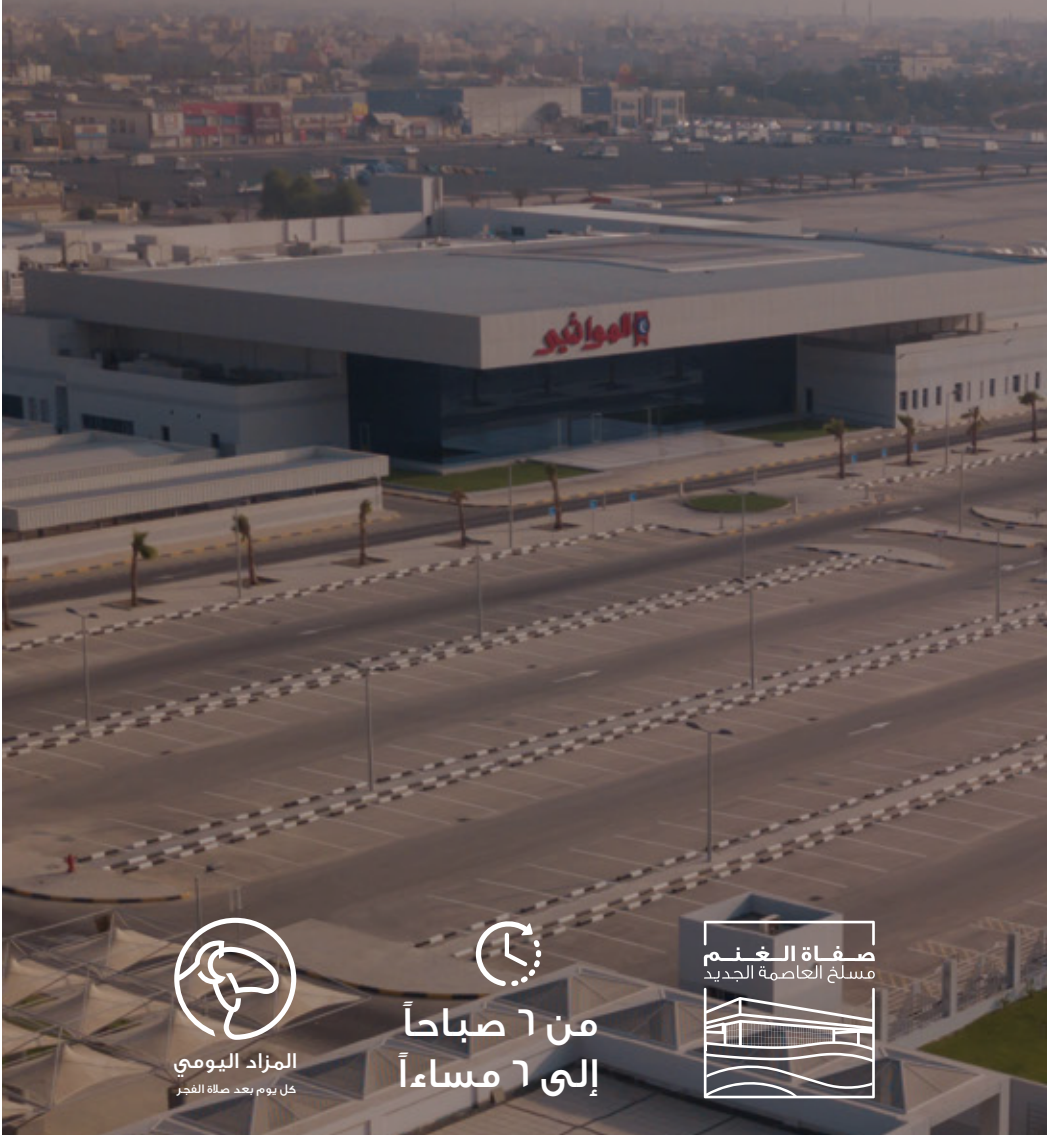


مفروم بقر



مفروم غنم

مسلك العاصمة وسوق الماشية المركزي الجديد



المزاد اليومي
كل يوم بعد صلاة الفجر



من ٦ صباحاً
إلى ٦ مساءً



صفاء الخنم
مسلك العاصمة الجديد

مفروم المواشي ... من غيره ما تكتمل الوصفة ...

اعداد و تنفيذ:
شيف سيرفيس اجينسي
كليك انتجريتد ميديا سلوشن



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

al.mawashi



1 8888 22
almawashi.com.kw

التطبيق متوفر على



Available on the
App Store

GET IT ON
Google Play