

الشيف | تهاني القامس Chef | Tahani Al-Qames

Kebab with Colorful Rice	2	كباب بالرز الملون
Ouzy	4	اوزي باللحم المفروم
Meat Ribs in Mango Ajar & Italian Macaroni with Spinach	6	ريش بأجار المانجا مع لسان العصفور بالسبانخ



الشيف | عبدالرزاق السيد Chef | Abdulrazzaq Al-Sayed

Liver with banana leaves	8	كبدة غنم بورق الموز
Pumpkin with minced meat	10	فرع باللحم المفروم
kebab stuffed with mushroom and cheese	12	كباب محشي بالفطر والجبن



الشيف | فيصل الخطيب Chef | Faisal Al-Khateeb

Meat balls with eggplant	14	كفتة لحم بالباذنجان
Meat Shanks	16	موزات اللحم
Colored Sandwich	18	ساندويتش ملون



الشيف | ماركو Chef | Marco

3 colors Pasta with Sausage	20	٣ الوان باستا بالسجق
Futtuccine with Roast Beef	22	روستيد بيف مع الفتوشيني
Rossitto with Ribs	24	روزيتو دجاج وريش



الشيف | محمد المطوع Chef | Mohammed Al-Motawa

Mexican Burger	26	البرجر المكسيكي
Pasta with Kofta	28	باستا بالكفتة
Chicken balls with Potatoes	30	كرات الدجاج بالبطاطس



كباب بالرز الملون

Kebab with Colorful Rice

Ingredients:

- | | |
|--|--|
| - 1 Pack kebab meat/chicken | - اعلبة كباب لحم / دجاج |
| - 1 1/2 cup boiled rice | - ١١/٢ كوب رز أبيض مسلوق |
| - 1/2 tsp saffron soaked in rose water and saffron essence | - ١/٢ ملعقة صغيرة زعفران منقوع بماء الورد مع قليل من صبغة الزعفران |
| - 3 bunch dill | - ٣ حزم شبنث |
| - 1 pack broad beans | - ا كيس فول اخضر مقشر ومسلوق |
| - 1 chopped onion | - ا حبة بصلة مفروم ناعم |
| - 4 gloves garlic | - ٤ فصوص ثوم |
| - 1 chicken stock cube | - ا مكعب مرق الدجاج |
| - 1 tsp Meat spices | - ا ملعقة صغيرة بهارات لحم |
| - Salt /black pepper (as desired) | - ملح / فلفل أسود (حسب الرغبة) |

الطريقة :

- تحمر قطع الكباب على درجة حرارة ١٨٠ درجة .
- يقسم الرز المسلوق الى نصفين يقلب النصف الاول بماء الزعفران ليصبح لونه برتقالي ومن ثم يضاف مع النصف الثاني على هيئة طبقات في قدر ويطهى مع إضافة زبدة ويترك حتى النضوج .
- يحمر البصل بالزيت و التوابل وبعدها يضاف الثوم و الشبنث حتى يصبح لونه أخضر ثم يضاف الرز الغير مسلوق و يقلب جيداً ثم نضيف الماء الساخن ويترك حتى النضوج .
- يقدم الرز بألوانه الثلاث ويزين بالبصل المكرمل والكباب والزرشك .

The Method:

- Apply the Kebab in the oven tray then bake it at 180° .
- Divide the rice in to half the first half mixed with the saffron then cook it with the second half as layer with butter till it fully cook.
- Fry onion, meat spices and garlic then add dill stir it till get green then add the rice stir it last add the water and cook it till fully cook.
- Serve the dish with the 3 colorful rice topped with the Kebab, caramelize onion and Zershek.



اوزي باللحم المفروم Ouzy

Ingredients:

- 1/2 kilo minced meat
- 1 carrot cutting in small cubes
- 1/2 capsicum cutting in small cubes
- 1/2 can green beans
- 1 cup cooked rice
- 1/4 tsp Meat spices - Cumin - Cinnamon
- 1 packet of pastry paste
- 3 tbs pure ghee
- Salt/black paper (as desired)

المقادير :

- ١/٢ كيلو لحم مفروم
- ا حبة جزره مقطعه مكعبات صغيرة
- ١/٢ حبة فلفل رومي مقطعة قطع صغيرة
- ١/٢ علبة بزاليا
- ا كوب رز أبيض مسلوق
- ١/٤ ملعقة صغيرة من (بهارات لحم - كمون - قرفة)
- ا كيس بييف باستري
- ٣ ملاعق كبيرة سمنة
- ملح / فلفل أسود (حسب الرغبة)

الطريقة :

- يحمّر اللحم على النار حتى ينشف ثم نضيف البصل والتوابل بعدها تضاف الخضار وتقلب حتى السواء ومن ثم الرز .
- تحشى عجينة البيف باستري باللحم وتغلق ثم تصف في صينية الفرن مدهونة بالزيت بعدها تحمر بالفرن وتقدم ساخنة مع سلطة روب بالخيار .

The Method:

- Fry the meat then add onion and spices then add vegetables stir then add rice.
- Apply Pastry paste add the filling then close it and spread the top with oil bake it in the oven till fully cook then serve it with cucumber yoghurt Salad .



ريش بأجار المانجا مع لسان العصفور بالسبانخ

Meat Ribs in Mango Ajar & Italian Macaroni with Spinach

Ribs Ingredients:

- 1/2 Kilo ribs
- 4 tbsp mango pickle
- 1 tsp meat spices
- 3 tbsp olive oil

مقادير الريش :

- ١/٢ كيلو ريش
- ٤ ملاعق كبيرة أجار مانجا مطحون
- ١ ملعقة صغيرة بهارات لحم
- ٣ ملاعق كبيرة زيت الزيتون

Italian macaroni Ingredients:

- 2 cup of Italian Macaroni
- 1 packet frozen spinach
- 1 chicken stock cube
- 1 chopped onion
- 3 gloves garlic
- 1/2 butter
- 1/4 tsp mix spices
- Salt / Black Paper (as Desired)

مقادير لسان العصفور :

- ٢ كوب معكرونة لسان عصفور مسلوقة
- ١ كيس سبانخ مثلج
- ١ مكعب مرقة الدجاج
- ١ حبة بصلة مفرومه وسط
- ٣ فصوص ثوم
- ١/٢ قالب زبدة
- ١/٤ ملعقة صغيرة بهارات مشكله
- ملح / فلفل اسود (حسب الرغبة)

طريقة الريش :

- تتبل الريش بالأجار والبهارات جيداً وتترك لمدة ساعتين.
- نشوي الريش لمدة ١٠ دقائق على الوجهين وتقدم ساخنة

طريقة لسان العصفور :

- يحمر البصل ويضاف له الثوم والتوابل ثم نضيف السبانخ و الماء ونقلب بعدها نضيف المعكرونة ونستمر بالتقليب ثم يقدم مع الريش ويزين بالبصل المكرمل .

Ribs Method:

- Season ribs with meat spices and mango pickle then keep it for 2 hours
- Roast the ribs in a grill pan 10 min for each side till fully cook then serve it .

Italian macaroni Method:

- In a pan add onion , oil then garlic last mix spices then add the spinach with little water
- Add the macaroni to the mixture till cook
- Serve the macaroni with the Rib



كبدة غنم بورق الموز

Liver with banana leaves

Ingredients:

- 750gm liver
- 2 tbsp cumin
- 1 chili pepper
- 2 pieces capsicum
- 1 onion
- 4 glove garlic
- 3 tbsp olive oil
- Salt / pepper as desired
- Parsley for decoration
- 2 Banana leave
- 1/4 cup lemon juice
- 3 tbsp Pomegranate molasses

المقادير :

- ٧٥٠ جرام كبدة
- ٢ ملعقة كبيرة كمون
- اقرن فلفل حار مفروم
- ٢ حبة فلفل بارد الوان مفروم
- ا بصل مفروم
- ٤ فص ثوم
- ٣ ملاعق كبيرة زيت زيتون
- ملح / فلفل اسود (حسب الرغبة)
- بققدونس للتزيين
- ٢ حبة ورق موز
- ١/٤ كوب عصير الليمون
- ٣ ملاعق كبيرة دبس الرمان

الطريقة :

- تحمر الكبدة حتى النضوج ثم نضيف الثوم الفلفل الاحمر الحار ثم زيت الزيتون والكمون والبصل تقليب ونضيف عصير الليمون و الملح وترفع من النار.
- ثم تقدم الكبدة بورق الموز وتزين بدبس الرمان والبققدونس.

The Method:

- Fry liver then add garlic, chili pepper, cumin and onion stir then add the lemon juice salt and pepper.
- Serve the liver in the banana leave and decorate it with pomegranate molasses and parsley.



قرع باللحم المفروم Pumpkin with minced meat

Ingredients:

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| - 1 Medium pumpkin | احبة قرع متوسطة الحجم (مفرعه) |
| - 1/2 kilo leg shank | ١/٢ كيلو فتايل |
| - 1/2 kilo ground meat | ١/٢ كيلو لحم مفروم |
| - 1/4 kilo mix vegetable (boiled) | ١/٤ كيلو خضار مشكلة (مسلوقة) |
| - 2 pieces chopped onion | ٢ حبة بصل مفروم |
| - 2 gloves garlid | ٢ حبة فص ثوم |
| - 100 gm nuts | ١٠٠ جرام مكسرات |
| - 3 bay leaves | ٣ حبة ورق غار |
| - 4 chicken stock cube | ٤ مكعبات مرق الدجاج |
| - 3 tsp Cinnamon | ٣ ملعقة صغيرة دارسين |
| - 3 tsp cardmom Powder | ٣ ملاعق صغيرة هيل مطحون |
| - 1 tsp butter | ١ ملعقة صغيرة زبدة |
| - 2 tsp ghee | ٢ ملعقة صغيرة سمنة |
| - 1 tsp sugar | ١ ملعقة صغيرة سكر |
| - oil | زيت للقلي |

الطريقة :

- يسلق الرز و مكعب مرقة الدجاج مع ملعقتين دارسين وملعقة هيل ويترك لحين السواء
- نحمّر البصل بقليل من السمّنه ثم يضاف لحم الفتايل واللحم المفروم بعدها نضيف الثوم والزنجبيل وورق الغار والمستكة ثم المقادير الجافة
- يدهن القرع بالدارسين والهيل وقليل من السكر ثم يحشى بالرز وحمسة اللحم والخضار والكشمش والمكسرات على شكل طبقات ويغلق ثم يحمّر بالفرن على درجة حرارة ٢٠٠ درجة لمدة ساعة ونصف .

The Method:

- Boil the rice with chicken stock then add 2 tsp cinnamon and cardamom
- Fry the ghee with onion and meat then add garlic, ginger, bay leaves, cinnamon, cardamom, salt and pepper with meat spices.
- Mix cinnamon, cardamom and sugar then rub the inner pumpkin.
- Fill the pumpkin with the rice then meat and nuts as layers, close bake it for 1 hour and 30 min at 200°.



كباب محشي بالفطر والجبن kebab stuffed with mushroom and cheese

Ingredients:

- 1 kilo Kebab
- 1 butter paper
- Salt / black pepper (as desired)
- 1/2 small cubes Hallom cheese
- 1 cup mushroom slices
- 100gm fried pine
- 100gm pistachio
- 1 onion
- Zaatar (as desired)

المقادير :

- ا كيلو كباب
- ا ورق زبدة
- ملح / فلفل اسود (حسب الرغبة)
- ١/٢ جبن حلوم مقطع مكعبات
- ا كوب مشروم شرائح
- ١٠٠ جرام صنوبر مقلي
- ١٠٠ جرام فستق
- ا حبة بصل
- زعتر (حسب الرغبة)

الطريقة :

- في وعاء يخلط الكباب و الملح يعجن على شكل اقراص دائرية ثم توضع في الثلاجة لمدة ١/٢ ساعة
- يحمّر البصل بالزبدة ثم نضيف شرائح المشروم ونقلب ثم نرفعه عن النار بعدها يخلط البقدونس والصنوبر والزعتر الاخضر
- يفرّد اللحم باليد لكي يأخذ شكل القرص ثم نضع الحشوة و قطع من جبن الحلوم ثم نغلق قرص اللحم ويحمّر في الفرن و لمدة ١٥ دقيقة على درجة حرارة ١٨٠ .

The Method:

- Mix kebab with salt then shape it as circular discs keep it for 30 min in the fridge.
- Fry the onion, mushroom slices, then add parsley , zaatar and the fried pine
- Shape the kebab as a circle slice fill it with the Hallom cheese , close and bake it for 15 min at 180° .



كفتة لحم بالباذنجان

Meat balls with eggplant

Ingredients:

- 1 packet Meat balls
- 1/2 cup olive oil
- 1 eggplant cut it length
- 1/2 cup mozzarella cheese 1/2 cup parmesan cheese
- Salt/black pepper (as desired)
- 1 tsp Italian herbs
- 1 tomato paste
- 1 tsp garlic powder
- 1 tsp fresh basil
- BBQ sticks

المقادير :

- اعلبة كفتة لحم
- ١/٢ كوب زيت زيتون
- اذبة باذنجان مقطّع طولياً
- ١/٢ كوب جبن موزاريلا - ١/٢ كوب باراميزان
- ملح وفلفل اسود (حسب الرغبة)
- املعقة صغيرة اعشاب ايطالية
- امعجون صلصة الطماطم
- املعقة صغيرة ثوم بودر
- املعقة صغيرة ريحان طازج
- اعواد شوي صغير

الطريقة :

- يحمّر الباذنجان ويترك جانباً ثم تحمر كرات اللحم ويضاف إليها قليل من الملح والفلفل والاوريجانو والريحان الطازج.
- يحمّر الثوم والفلفل الاسود والملح ويقلب ثم نضيف صلصة الطماطم حتى يثقل قوامه.
- نقوم بلف الباذنجان بكرات اللحم وتثبت بالعود ثم نسكب صلصة الطماطم ونغطيها بجبن الموزاريلا والباراميزان وتحمر بالفرن على درجة حرارة ١٨٠ وتقدم ساخنة.

The Method:

- Fry the eggplant then meat balls add to it salt, pepper, oregano and fresh basil then keep it aside.
- Fry garlic, salt and black pepper then add tomato paste stir till it get heavy.
- Wrap the meat balls with eggplant then apply it in oven tray then add the tomato paste and mozzarella with parmesan cheese on top.
- Bake it in the oven at 180° then serve it.



موزات اللحم Meat Shanks

Ingredients:

- 1 Meat shank
- 1/2 cup steak sauce
- 1/2 cup warshestershyer sauce
- 2 tbsp garlic
- 1/2 cup mustard
- Salt / black pepper (as desired)
- 1/2 cup olive oil
- 1/2 butter
- 1 tsp mixed spices
- 1 Foil paper
- 1 mash potato
- 1 Rosemary herbs

المقادير :

- 1 موزة اللحم
- 1/2 كوب صلصة ستيك
- 1/2 كوب صلصة وارشيستر شاير
- 2 ملعقة كبيرة ثوم
- 1/2 كوب ماسترد
- ملح / فلفل اسود (حسب الرغبة)
- 1/2 كوب زيت زيتون
- 1/2 قالب زبدة
- 1 ملعقة صغيرة بهارات مخلوطة
- 1 ورق قصدير
- 1 حبة بطاطس مهروس
- 1 حزمة روزماري

الطريقة :

- تسلق موزة اللحم لحد الاستواء ثم تترك جانبا
- نقوم بخلط الثوم، الماسترد وصلصة الستيك، الفلفل الاسود والملح وقليل من الزبدة
- نضع موزة اللحم في صينية الفرن ثم نسكب خليط الصوص وتوزع عشبة الروزماري وتغطي بالقصدير ثم تحمر بالفرن على درجة حرارة 180 لمدة ساعة، وتقدم ساخنة بجانب البطاطس المهروس وتزين بعشبة الروزماري.

The Method:

- Boil the meat shank until cook then fry it and keep it aside.
- Mix garlic, steak sauce, salt, pepper and butter
- Apply the shank in oven tray then add the sauce with rosemary cover it with foil and bake it for 1 hour at 180° then Serve it with mash potato



ساندويتش ملون Colored Sandwich

Ingredients:

- 3 slices toast bread
- 1 butter
- 1 tbsp radish sauce
- 1 tbsp mustard
- 1 tbsp BBQ sauce
- Lettuce chopped
- 3 slices tomato (as desired)
- Salt / black pepper (as desired)
- 4 slices pepperoni
- 3 slices cheddar cheese 3 slices emmental cheese
- 4 slices Roasted beef
- 4 slices Salami
- 1/2 cup pickles

المقادير :

- ٣ شرائح من خبز التوست
- ا قالب زبدة
- ا ملعقة كبيرة صلصة راديش
- ا ملعقة كبيرة ماسترد
- ا ملعقة كبيرة باركيو
- خس مقطع
- ٣ شرائح طماطم
- ملح وفلفل اسود (حسب الرغبة)
- ٤ شرائح بيبروني
- ٣ شرائح جبن شيدر , ٣ شرائح جبن ايمنتال
- ٤ شرائح روستيد بيف
- ٤ شرائح سلامي
- ١/٢ كوب خيار مخلل

الطريقة :

- تذوب الزبدة وتدهن بجهة واحدة من التوست ثم توضع كل المقادير على حسب الرغبة والترتيب بعدها تلف بقصدير وتوضع بالفرن .
- تقدم ساخنة بجانب البطاطس المقلية .

The Method:

- Melt the butter spread one side of the toast bread with butter then apply all ingredients as desired cover the sandwich with foil then heat it in the oven
- Serve the dish with French fries



٣ ألوان باستا بالسجق

3 Colors Pasta with Sausage

Ingredients:

- 500gm 3 kinds pasta
- 1 bunch fresh basil
- 2 cups cooking cream
- 1/2 butter
- 1 tbsp tomato paste
- 1 gloves garlic
- Salt/ black pepper (as desired)

المقادير :

- ٥٠٠ جرام باستا ٣ أنواع
- ازمة ريحان طازج
- ٢ كوب كريمة طهي
- ١/٢ قالب زبدة
- املعقة كبيرة معجون طماطم
- ا فص ثوم مفروم
- ملح/ فلفل أسود (حسب الرغبة)

الطريقة :

- نسلق الباستا بقليل من الملح حتى السواء
- نحمر الثوم بالزبدة , ثم نضيف السجق بعدها نضيف الريحان ونقلب ثم نضيف الكريمة مع معجون الطماطم لحين الغليان نضيف الملح والفلفل حتى يتقل القوام
- نضيف الباستا على الصوص ثم تمزج جيداً , ثم يقدم مع قليل من جبن البارميزان المبشور .

The Method:

- Boil the pasta with salt
- Fry garlic with butter then add the sausage , chopped basil and stir after that apply the cooking cream and tomato paste keep it till the sauce boiled, and then add salt pepper as desired.
- Apply the pasta to the sauce mix it and serve it with parmesan cheese on top.



روستيد بيف مع الفوتوشيني Futtuccine with Roast Beef

Ingredients:

- 1/2 Packet Futtuccine
- 1 tbsp Butter
- 200gm roast beef
- 1/2 cup Parmesan cheese
- 1 tbsp olive oil
- 1 gloves garlic
- 1 bunch basil
- salt / black pepper (as a desired)
- 1 1/2 cup tomato paste

المقادير :

- 1/2 كيس معكرونه
- ا ملعقة كبيرة زبدة
- ٢٠٠ جرام روستيد بيف مقطع (شرائح طولية)
- 1/2 كوب جبن بارميزان
- ا ملعقة كبيرة زيت زيتون
- ا فص ثوم مفروم
- ا حزمة ريحان مفروم
- ملح / فلفل اسود (حسب الرغبة)
- 1 1/2 كوب معجون طماطم

الطريقة :

- نسلق الفوتوشيني بقليل من الملح حتى الاستواء
- نحمر الثوم بالزبدة وزيت الزيتون نضيف الروستيد بيف ثم الملح والفلفل نقلب حتى يثقل قوام الصوص
- نضيف الفوتوشيني على الصوص ونقلب حتى يمتزج الخليط ويقدم بقليل من جبن البارميزان

The Method:

- Boil the Futtuccine with a little salt
- Fry garlic with butter and olive oil then add roast beef with salt and pepper stir till the sauce get thick.
- Mix the Futtuccine with sauce then serve it with parmesan on top.



روزيتو دجاج وريش Rossitto with Ribs

Ribs Ingredients :

- 1/2 kg meat Ribs
- 1 tbsp tomato paste
- 3 gloves garlic
- salt / black pepper (as desired)
- 1 tbsp olive oil

Rossitto Ingredients:

- 1 cup Rossitto
- 2 cup chicken stock
- 1 small packet frankfurter chicken
- 1 tbsp olive oil
- 1 tbsp butter
- 1/2 cup cooking cream
- 1/2 tsp saffron essence
- Salt/ black pepper (as desired)
- 1/2 cup parmesan cheese

مقادير الريش :

- ١/٢ كيلو ريش الغنم
- ا ملعقة كبيرة معجون طماطم
- ٣ فص ثوم
- ملح / فلفل اسود (حسب الرغبة)
- ا ملعقة كبيرة زيت زيتون

مقادير الروزيتو

- ا كوب رز مصري
- ٢ كوب مرق دجاج
- ا كيس صغير فرانكفورتر دجاج
- ا ملعقة كبيرة زيت زيتون
- ا ملعقة كبيرة زبدة
- ١/٢ كوب كريمة الطهي
- ١/٢ ملعقة صغيرة من صبغة الزعفران
- ملح / فلفل اسود (حسب الرغبة)
- ١/٢ كوب جبن البارميزان

طريقة الريش :

- تخلط المقادير ثم تتبل الريش وتترك لمدة ساعة
- تشوى الريش بالمقلاة من كلتا الجهتين ٣ دقائق لكل جهة

طريقة الروزيتو :

- يحمر الروزيتو بالزبدة والزيت بعدها نضيف مرق الدجاج نتركه حتى الغليان بعدها نضيف الرز والزعفران والملح والفلفل ونقلب .
- نضيف الكريمة و ا خيراً جبن البارميزان ونستمر بالتقليب حتى النضوج ثم يقدم بقليل من جبن البارميزان .

The Ribs Method:

- Mix all the season ribs with all ingredients then keep it for 1 hour
- Roast the ribs in a grill for 3 min for each side

The Rossitto Method :

- Fry Rossitto with olive oil and butter then add chicken stock keep it till boiled then add rice and saffron , salt and pepper after that add the cooking cream and parmesan cheese to the mixture stir it then serve it with parmesan cheese on top.



البرجر المكسيكي Mexican Burger

Ingredients:

- 200gm ground meat
- Salt/ black pepper (as desired)
- 1 tsp crushed garlic
- 1 tsp minced mint
- 1 tsp Paprika
- 1 tbs cheddar cheese
- Butter as desired

Mexican Salsa Ingredients:

- 1 tomato cutting in small cubs
- 1 tbs onion
- 1 tbs jalapeno
- 1 tbs minced mint
- 1 tbs coriander
- 1 tbs green lemon juice

Mayonnaise Ingredients :

- 2 tbs mayonnaise
- 1 tsp minced mint
- 1 tsp crushed garlic
- 1 tbs lemon juice
- 1/4 tsp Paprika

مقادير البرجر المكسيكي :

- ٢٠٠ جرام لحم مفروم
- فلفل اسود ملح (حسب الرغبة)
- املعقة صغيرة ثوم مهروس
- املعقة صغيرة نعناع مفروم
- املعقة صغيرة بهار البابريكا
- املعقة كبيرة جبن شيدر مفروم
- زبدة حسب الرغبة

مقادير الصلصة المكسيكية :

- ا حبة طماطم مقطعة مربعات صغيرة
- املعقة كبيرة بصل احمر مقطع
- املعقة كبيرة هالوبينو
- املعقة كبيرة نعناع مفروم
- املعقة كبيرة كزبرة مفروم
- املعقة كبيرة عصير ليمون أخضر

مقادير صلصة المايونيز :

- ٢ املعقة كبيرة مايونيز
- املعقة صغيرة نعناع مفروم
- املعقة صغيرة ثوم مهروس
- املعقة كبيرة عصير ليمون
- ١/٤ املعقة صغيرة بهار بابريكا

طريقة التحضير البرجر المكسيكي:

- تخلط جميع المقادير في وعاء ويقسم الخليط
- تحمر شرائح البرجر بالزبدة حتى الاستواء ثم نضيف الجبن أعلى البرجر حتى الذوبان

طريقة التحضير الصلصة المكسيكية

- تخلط جميع المقادير مع بعضها ليصبح خليط الجواكامولي جاهزاً

طريقة التحضير صلصة المايونيز :

- تخلط جميع المقادير لتصبح الصلصة جاهزة
- تدهن الخبزة بصلصة المايونيز ومن ثم البصل المكرمل
- نضع شريحة البرجر ثم الصلصة المكسيكية
- تدهن الخبزة العلوية بخليط الجواكامولي وتغلق الشطيرة وتقدم

The Method:

- Mix meat ingredients in a bowl and divide in a small par.
- Fry the meat in butter till fully cook then add the cheese on top till it melt
- Mix all the Mexican ingredients together and keep it aside
- Blind all the mayonnaise ingredients and keep it aside
- Spread the bread with mayonnaise and the caramelize onion top it with the burger then the Mexican sauce on top end it with jawakamoly mixture then close it and serve.



باستا بالكفتة

Pasta with Kofta

Ingredients:

- 1 packet meat Kofta
- 2 cup macaroni
- Cheeses (1/2 cup mozarilla
1/2 cup cheddar-1/2 cup
smocked cheese)
- 1 cup cooking cream
- 1 tbsp oil
- 2 tbsp chopped onion
- 2 glove garlic
- 1/4 tsp Paprika
- 1 tbsp butter
- salt/ black pepper (as desired)
- 1/2 packet bread crumbs
- 1 tsp sugar

المقادير :

- اعلبة كفتة لحم
- ٢ كوب معكرونه مسلوقة
- اجبان (١/٢ كوب موزاريللا - ١/٢ كوب شيدر
- ١/٢ كوب جبنة مدخن)
- ا كوب كريمة طبخ
- ا ملعقة كبيرة زيت
- ٢ ملعقة كبيرة بصل مقطع
- ٢ حبة فص ثوم مهروس
- ١/٤ ملعقة صغيرة بهار البابريكا
- ا ملعقة كبيرة زبدة
- فلفل اسود/ ملح (حسب الرغبة)
- ١/٢ كيس بقسماط خشن محمص
- ا ملعقة صغيرة سكر

الطريقة :

- تحمر كرات اللحم
- يحمر ١/٤ كوب من البصل بالزبدة و الزيت ثم الملح والفلفل الاسود و يقلب و تضاف الكريمة و الجبن بنوعه ثم نضيف الثوم مع بهار البابريكا والسكر و يقلب ثم نضيف نص كمية الموزاريللا وتخلط كرات اللحم والمعكرونة بالخليط ثم تقدم بالبقسماط المحمص وجبن الموزاريللا.

The Method:

- Fry the meat ball .
- Fry 1/4 cup onion with butter and oil add salt and pepper then cooking cream with 3 kinds of cheese and garlic add Paprika and sugar stir then add mozzarella and add the meat ball and the macaroni to the mixture stir then serve it with bread crumbs and mozzarella on top.



كرات الدجاج بالبطاطس Chicken balls with Potatoes

Ingredients:

- 1 Packet chicken Kofta
- 4 mini Tortilla bread
- 1/2 cup tomato sauce
- 1 cup cooking cream
- Salt/pepper (as desired)
- 2 glove garlic
- 2 cup crispy potato
- 2 tbsp capsicum colored
- 1/4 cup mozzarella
- 1/4 cup cheddar
- 1/4 cup smoked cheese
- 1/2 cup water

المقادير :

- اعلبة كفتة دجاج
- ٤ شرائح خبز التورتilla ميني
- ١/٢ كوب صلصة الطماطم
- ا كوب كريمة طبخ
- فلفل اسود / ملح (حسب الرغبة)
- ٢ فص ثوم مهروس
- ٢ كوب بطاطس كرسبي
- ٢ ملعقة كبيرة فلفل حلو ملون
- ١/٤ كوب جبن موزاريلا
- ١/٤ كوب جبن شيدر
- ١/٤ كوب جبن مدخن
- ١/٢ كوب ماء

الطريقة :

- تخلط صلصة الطماطم و الكريمة و الماء و الثوم ثم الفلفل الاسود و الملح
- يصف خبز التورتilla في صينية الفرن ثم البطاطس و كرات الدجاج ، بعدها الفلفل الملون ثم نسكب الصلصة تغطي بالجبن و تحمر بالفرن على درجة حرارة ١٨٠.

The Method:

- Mix tomato sauce , cooking cream, water, garlic , salt and pepper
- Apply the tortilla in the oven tray then potato and chicken ball add colored capsicum then spread the sauce then the cheese bake it at 180° till fully cook.



جدول عناوين الملاحم والأركان والمعارض لشركة نقل وتجارة المواشي

الملاحمة	م	الملاحمة	م	الملاحمة	م
الواحة (قطعة ٣)	٣	الواحة (فرع قطعة ٢)	٢	القصر (فرع قطعة ٣)	١
العمرية (مركز الضاحية)	٦	جليب الشيوخ (مركز الضاحية)	٥	العارضية السوق المركزي (قطعة ٨)	٤
كيفان (فرع قطعة ٣)	٩	القادسية (مركز الضاحية)	٨	الخالدية (مركز الضاحية)	٧
الصباحية (مركز الضاحية)	١٢	الروضة (السوق المركزي قسم الخضار)	١١	عبد الله السالم (مركز الضاحية)	١٠
القرين (سوق رقم ٣)	١٥	الغنطاس (مركز الضاحية)	١٤	الرقّة (مركز الضاحية)	١٣
مشرف (فرع قطعة ٣)	١٨	صباح السالم (مركز الضاحية ١)	١٧	العدان (سوق رقم ١)	١٦
الدسمة (مركز الضاحية)	٢١	بيان (فرع قطعة ٥)	٢٠	سلوى (مركز الضاحية)	١٩