



EXTREME CUISINE

THE ULTIMATE RECIPE BOOK



Manal Al Alem



EXTREME CUISINE

THE ULTIMATE RECIPE BOOK



Manal Al Alem



C O N T E N T S

Veal Shawerma with Cream	Creamy Lentil Soup
KDD Vegetable Salad	Fish Pot Pie
Gaimer Sambosa	Beef with Creamy Sauce (Tashreeba)
Vegetables and Cream Tarts	Chicken with Garlic Sauce
Potato and Meat Casserole	Chicken Curry
Lasagna	Creamy Rice with Chicken "Saleek"
Green Onion Creamy Chicken Soup	Ground Beef with Sesame Sauce

All recipes are prepared using:

Measuring cup (250 ml)

Tablespoon (15 ml)

Teaspoon (5 ml)

All cup and spoon measurements are level.

Difficulty scale:

Easy *

Intermediate **

Advanced ***

EXTREME CUISINE

THE ULTIMATE COOKING COOKBOOK

My ultimate pleasure is food! And so it follows that the kitchen is my favourite room in our home. Food unites people in a delightful way, a simple everyday pleasure that can soothe, revive, and tantalise. There is something very rewarding about the time and effort spent in creating extremely delicious food.

When KDD asked me to create the series of *Extreme Cuisine* Thick Cream Cookbooks as gifts for their customers, I was delighted to accept. One of my favourite ingredients is cream, and KDD Thick Cream is the freshest, thickest, tastiest cream out there. So it was back to my kitchen to create a series of mouthwatering recipes that I hope will inspire and delight you and your loved ones.

Manal Al Alem

Dear customer: thanks for trying our recipes. Please contact us if you have any questions.

manalalalem@kddc.com

Manal Al Alem: P.O. Box 1005 – Salmiya 22011 – State of Kuwait +965-5731265 +965-5731264 +965-9746920
mnialm@hotmail.com

KDD: P.O. Box 835 Safat, 13009 Kuwait Tel: +965-888100 Fax: +965-4747029

www.kddc.com

consumerservice@kddc.com



Level ** Cooking Time 15 minutes Serving 4

درجة المهارة ** مدة الطبخ ١٥ دقيقة الكمية ٤

Veal Shawerma with Cream



شاورما بالقيمر

المكونات

Ingredients

- 2 tablespoons **KDD Butter**
- 300 grams veal, cut into thin strips
- 1 large onion, sliced
- 2 - 3 cloves garlic, sliced
- 1/4 cup vinegar
- 1 250 ml pack **KDD Thick Cream**
- 1 teaspoon salt
- 1/2 teaspoon black pepper
- 1/2 cup parsley, chopped
- 1 - 2 tablespoons somak
- 1 medium tomato, chopped
- Lebanese saj or flat bread, pickles

...EXTREME CREAM... منتهى اللذة

- ٢ ملعقة كبيرة زبدة كي دي
- ٣٠٠ جرام لحم بقر، شرائح طولية رقيقة
- ١ حبة كبيرة بصل، شرائح
- ٣ - ٢ فص ثوم، شرائح
- ١/٤ كوب خل
- ١ عبوة ٢٥٠ مل قيمر كي دي
- ١ ملعقة صغيرة ملح
- ١/٢ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ١/٢ كوب بقدونس، مفروم
- ٢ - ١ ملعقة كبيرة سماق
- ١ حبة متوسطة طماطم، مفرومة
- خبز صاج، تشكيلة مختللات

Preparation

- 1 Heat **KDD Butter** in large skillet, add veal strips and cook 8 - 10 minutes until meat is dry and tender.
- 2 Add onion, garlic and stir fry until onion is transparent.
- 3 Add vinegar, **KDD Thick Cream**, salt, pepper and cook 3 - 4 minutes until sauce is thick. Keep it warm.
- 4 Open the bread, spoon some meat with sauce on top, put some parsley, somak and tomatoes. Roll the bread tightly.
- 5 Arrange in serving platter and serve with pickles.

طريقة التحضير

- ١ في مقلاة واسعة سخني زبدة كي دي، أضيفي شرائح اللحم، أطبخي ٨ - ١٠ دقيقة إلى أن يجف اللحم ويتضج.
- ٢ أضيفي البصل، الثوم وفللي إلى أن يصبح البصل شفافاً.
- ٣ أضيفي الخل، قيمر كي دي، الملح و الفلفل وأطبخي ٣ - ٤ دقيقة إلى أن يصبح لديك صلصة بيضاء كثيفة القوام، احتفظي بالشاورما دافئة.
- ٤ افتحي رغيف الخبز، ضعي بعض الشاورما والصلصة على الرغيف، ضعي بعض البقدونس، السماق والطماطم، للي الرغيف حول الشاورما جيداً.
- ٥ ضعيه في طبق التقديم، قدميه مع تشكيلة من المختللات.

Enjoy these traditional Middle Eastern sandwiches with a new creamy sauce made with KDD Thick Cream instead of sesame paste.

إستمتعي بساندوتش الشاورما الشرقي التقليدي ولكن بطعم جديد مع صلصة قيمر كي دي بدلا من الطحينة.



Level
**

Cooking Time
6 minutes

Serving
5 - 6

الكمية
1 - 5

مدة الطبخ
٦ دقيقة

درجة المهارة
**

KDD Vegetables Salad



سلطة خضراوات كي دي دي

Ingredients

- 2 medium potatoes, peeled, cut into small cubes
- 2 medium carrots, peeled, cut into cubes
- 1 cup green beans, sliced
- 1 cup peas
- 1 clove garlic, sliced
- 1 - 2 pieces bay leaves
- 1 250 ml pack KDD Thick Cream
- 1 cup mayonnaise
- 1 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon white pepper
- 2 - 3 tablespoons lemon juice
- Lettuce

EXTREME CREAM انتهى اللقطة

المكونات

- ٢ حبة متوسطة بطاطس، مقشرة، مقطعة مكعبات صغيرة
- ٢ حبة متوسطة جزر، مقشر، مقطع مكعبات صغيرة
- ١ كوب فاصوليا، مقطعة
- ١ كوب بازليلا
- ١ فص ثوم، شرائح
- ١ - ٢ قطعة ورق غار
- ٢ - ١ عبوة ٢٥٠ مل قير كي دي دي
- ١ كوب مايونيز
- ١ ملعقة صغيرة ملح
- ١/٤ ملعقة صغيرة فلفل أبيض
- ٢ - ٣ ملعقة كبيرة عصير ليمون
- خس

Preparation

- 1 In a medium casserole put potatoes, carrots, beans, peas and garlic. Cover with water.
- 2 add bay leaf. Bring to boil and cook 5 - 6 minutes until vegetables are tender.
- 3 Strain and rinse with cold water. Chilli.
In a medium bowl place KDD Thick Cream, mayonnaise, salt, pepper and lemon juice.
- 4 Stir well. Add the vegetables and stir lightly. Serve over lettuce.

طريقة التحضير

- ١ في قدر صغير ضعي البطاطس، الجزر، الفاصوليا، البازيلا والثوم. أغمرى الخضراوات بالماء.
- ٢ أضيفي ورق الغار، دعي الماء يغلي وأسلقي الخضراوات ٥ - ٦ دقيقة إلى أن تنضج.
- ٣ صفي الخضراوات وأشططها ببعض الماء البارد، ضعيها في الخلاطة إلى أن تبرد.
في وعاء متوسط الحجم ضعي قير كي دي دي، المايونيز، الملح، الفلفل وعصير الليمون.
- ٤ قلبي إلى أن تختلط المكونات جيداً. أضيفي الخضراوات، قلبي إلى أن تختلط بالصلصة، قدميها فوق طبقة من الخس.

KDD Thick Cream adds a new taste and texture to this salad. You can use frozen mixed vegetables if you don't have fresh vegetables available.

إستعمال قير كي دي دي في هذه السلطة سيضيفي عليها قوام كريمي وطعم متميز. إذا لم تتوفر لديك الخضراوات الطازجة إستعملي الخضراوات المجمدة.



Level 20 minutes 10

Thick Cream Sambosa

Ingredients

- Pastry:**
- 1 250 ml pack **KDD** Thick Cream
 - 2 cups flour
 - 1/2 teaspoon salt
 - 1/4 teaspoon black pepper
 - 1/4 teaspoon cumin, ground
- Filling:**
- 4 tablespoons **KDD** Butter
 - 1 medium onion, chopped
 - 2-3 cloves garlic, minced
 - 1 teaspoon ginger, minced
 - 1 medium potato, peeled, small cubes
 - 2 medium carrots, shredded
 - 1 cup peas
 - 1/2 teaspoon salt
 - 1/4 teaspoon black pepper
 - 1 teaspoon curry spices
 - 1/4 teaspoon chillies
 - Corn oil

Preparation

- 1 **Pastry:** In mixing bowl put the **KDD** Thick Cream, flour, pepper, salt and cumin, place a dough hook and knead the pastry 2-4 minutes until it is elastic and smooth.
- 2 Wrap in cling film and chill 30 minutes.
- 3 Bring pastry to room temperature, cut into 1-inch balls, and roll into thin circles. Cut into halves, brush edges with wet brush. Spoon 1 tablespoon filling into pastry, turn the pastry over the filling and shape it into a triangle.
- 4 Heat oil in deep frying pan. Fry Sambosa in oil until light golden. Enjoy them hot or warm.
- 5 **Filling:** In medium pan heat **KDD** Butter. Add onion, garlic and ginger and cook until light brown. Add potatoes, carrot, peas, salt, pepper, curry spices and chillies, stir well. Cover and simmer 6-10 minutes until vegetables are tender but not mushy. Cool until lukewarm and use it for stuffing the pastry.



...EXTREME CREAM... منتهى القشدة

درجة الحرارة ٢٠ دقيقة ١٠ الكمية

سمبوسا بالقيمر

المكونات

- العجينة:**
- ١ عبوة ٢٥٠ مل قيمر كي دي دي
 - ٢ كوب دقيق
 - 1/٢ ملعقة صغيرة ملح
 - 1/٤ ملعقة صغيرة فلفل أسود
 - 1/٤ ملعقة صغيرة كمون، مطحون
- الحشو:**
- ٤ ملعقة كبيرة زبدة كي دي دي
 - ١ حبة متوسطة بصل، مفروم
 - ٢-٣ فص ثوم، مهروس
 - ١ ملعقة صغيرة زنجبيل، مفروم
 - ١ حبة متوسطة بطاطس، مفرومة
 - ٢ حبة متوسطة جزر، مبشور
 - ١ كوب بازيلا
 - 1/٢ ملعقة صغيرة ملح
 - 1/٤ ملعقة صغيرة فلفل أسود
 - ١ ملعقة صغيرة بهارات الكاري
 - 1/٤ ملعقة صغيرة شطة
 - زيت ذرة

طريقة التحضير

- ١ العجينة : في وعاء الخلط ضعي قيمر كي دي دي ، الملح، الفلفل والكمون، لثني مضرب العجين وأعجني ٢ - ٤ دقيقة إلى أن تتشكل لديك عجينة ناعمة ومطاطية.
- ٢ غلفي العجينة بالتاليون، ضعيها بالثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة.
- ٣ أتركي العجينة خارج الثلاجة إلى أن تصبح بدرجة الحرارة العادية، قطعها إلى كرات صغيرة مقاس ١ بوصة تقريبا، أفرديها إلى دائرة وقلعة جداً، أقطعها نصفين. باستعمال الفرشاة، أمسحي حواف العجينة بقليل من الماء، ضعي حوافي ملعقة كبيرة من الحشو في وسط العجينة، أثنى العجينة حول الحشو لتصبح مثلث بشكل السمبوسة.
- ٤ سخني الزيت في مقلاة عميقة ، أقلي السمبوسة في الزيت إلى أن تصبح ذهبية اللون، تناولها ساخنة أو دافئة.
- ٥ الحشو : في قدر متوسط الحجم سخني زبدة كي دي دي ، أضيفي البصل، الثوم والزنجبيل وأطبخي إلى أن يصبح الخليط ذهبي اللون، أضيفي البطاطس، الجزر، البازيلا، الملح ، الفلفل، الكاري والشطة، قلبي جيدا، غطي القدر وأتركيه يطهى على نار هادئة ١٠ - ١٦ دقائق إلى أن تنضج الخضراوات ، ولكن لا تجعلها تصبح لينة. أتركيها لتبرد قليلاً ثم أستعملها لحشو السمبوسة.

Using KDD Thick Cream in the pastry creates a more elastic and smoother pastry. You can use different fillings if desired.

إستعمال قيمر كي دي دي لإعداد العجينة يجعلها مطاطية و ناعمة ، ويمكن إستعمالها بعدة أشكال وذلك بالتنوع في الحشوات المستخدمة في كل مرة.



Level

Cooking Time

20 minutes

Serving

5

الكمية

٥

مدة التحضير

٢٠ دقيقة

درجة المهارة

Vegetables and Cream Tarts



...متنبر القشطة... EXTREME CREAM

تارت القيمر بالخضراوات

المكونات

Ingredients

- 1 packet puff pastry squares, thawed
- 1 large egg, beaten

- ١ باكييت عجينة باف باستري، مربعات، درجة حرارة الغرفة
- ١ حبة كبيرة بيض، مخفوق

Filling:

- 1 teaspoon cumin seeds
- 2 tablespoon KDD Butter
- 1 medium onion, chopped
- 2 cloves garlic, minced
- 1 medium zucchini, cut into 1 cm cubes
- 1 medium carrot, cut into 1 cm cubes
- 1 250 ml pack KDD Thick Cream
- 1 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon black pepper
- 1 teaspoon oregano, dried
- 1 teaspoon basil, dried
- 1/2 cup feta cheese, crumbled

- الحشو :
- ١ ملعقة صغيرة كمون، صحيح
- ٢ ملعقة كبيرة زبدة كي دي دي
- ١ حبة متوسطة بصلة، مفروم
- ٢ فص ثوم، مهروس
- ١ حبة متوسطة كوسى، مفرومة
- ١ حبة متوسطة جزر، مفروم
- ١ عبوة ٢٥٠ مل قيمر كي دي دي
- ١ ملعقة صغيرة ملح
- ١/٤ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ١ ملعقة صغيرة أوريجانو، مجفف
- ١ ملعقة صغيرة ريحان، مجفف
- ١/٢ كوب جبن أبيض فيتا، مفتت

Preparation

- 1 Preheat oven to 190C. Lightly butter and flour two baking pans.
- 2 Arrange the pastry squares in the pan. Brush edges with beaten egg.
- 3 Filling: Put cumin seeds in a medium sauté pan, heat on high heat until seeds are light golden and release their aroma. Add KDD Butter, onion and garlic; cook 2 – 3 minutes until golden.
- 4 Add zucchini and carrot and stir well. Cover the pan and simmer until vegetables are tender.
- 5 Stir in the KDD Thick Cream, salt, pepper, coriander, oregano and basil.
- 6 Cook 2 – 3 minutes until cream is thick. Cool to lukewarm.
- 7 Spoon filling evenly over the pastries. Sprinkle with cheese. Bake 12 to 15 minutes until pastry is puffed and golden.

- ١ سخني الفرن إلى درجة حرارة ١٩٠ س. ادھني بالزبدة ٢ صينية فرن.
- ٢ ضعي مربعات العجينة على الصينية، باستعمال الفرشاة إسحي الحواف بالبيض.
- ٣ الحشو: في قدر متوسطة الحجم سخني بذور الكمون إلى أن تتصاعد رائحتها، أضيفي زبدة كي دي دي.
- ٤ أضيفي البصل، الثوم وفللي ٢ - ٣ دقيقة إلى أن يصبح ذهبي اللون.
- ٥ أضيفي الكوسى والجزر، قلبي جيداً، غطي القدر واتركيه على نار هادئة إلى أن تنضج الخضراوات. أضيفي قيمر كي دي دي، الملح، الفلفل، الكزبرة، الأوريجانو والريحان، أطبخي ٢ - ٣ دقيقة إلى أن يصبح الخليط كثيف وكريمي القوام، أتركه ليبرد قليلاً.
- ٦ وزعي الحشو على العجينة، أضيفي بعض الجبن المثلث فوق الحشو.
- ٧ اخبزي ١٢ - ١٥ دقيقة إلى أن تنتفخ العجينة وتصبح ذهبية اللون.

These attractive starters are great. Toasting the cumin seeds helps to intensify the flavor and blend perfectly with the vegetables. KDD Thick Cream gives a creamy texture to the filling.

هذه لقيمات رائعة وجذابة. تحميص الكمون يساعد على تشكيلة الخضراوات، أما قيمر كي دي دي فيسعمل على تجانس المكونات مع بعضها.



Level
**

Cooking Time
50 minutes

Serving
6 – 8

درجة المهارة
**

مدة الطبخ
٥٠ دقيقة

الكمية
٨ – ٦

Potatoes and Beef Casserole



طاجين البطاطس واللحم

Ingredients

- 4 large potatoes, peeled, cut into cubes
4 tablespoons **KDD Butter**
1 medium onion, chopped
2 cloves garlic, minced
1 250 ml pack **KDD Thick Cream**
2 teaspoons salt
1/4 teaspoon nutmeg
1/4 teaspoon white pepper
2 – 3 tablespoons bread crumbs

- ٤ حبة كبيرة بطاطس، مقشرة، مقطعة مكعبات
٤ ملعقة كبيرة زبدة **كي دي**
١ حبة متوسطة بصل، مفروم
٢ فص ثوم، مهروس
١ عبوة ٢٥٠ مل قير **كي دي**
٢ ملعقة صغيرة ملح
1/4 ملعقة صغيرة جوز الطيب
1/4 ملعقة صغيرة فلفل أبيض
٢ – ٢ ملعقة كبيرة بقسماط

Filling:

- 2 tablespoons **KDD Butter**
250 grams ground beef
1 medium onion, chopped
2 – 3 cloves garlic, minced
2 tablespoons **KDD Tomato Paste**
1 teaspoon salt
1/4 teaspoon black pepper
1 teaspoon cumin
1/2 teaspoon turmeric

- ٢ ملعقة كبيرة زبدة **كي دي**
٢٥٠ جرام لحم، مفروم
١ حبة متوسطة بصل، مفروم
٢ – ٣ فص ثوم، مهروس
٢ ملعقة كبيرة معجون طماطم **كي دي**
١ ملعقة صغيرة ملح
1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود
١ ملعقة صغيرة كمون
1/٢ ملعقة صغيرة كركم

الحشو:

Preparation

- Heat oven to 170 C. Butter a medium oven dish. Keep aside.
- Put the potatoes in a large pan then pour boiling water over them, add one tablespoon of salt, put on a lid and simmer 15- 20 minutes until tender.
- Melt **KDD Butter** in a large frying pan and sauté the onions and garlic for 1 – 2 minutes.
- Drain the potatoes; mash them into a bowl, using a potato masher. Add the salt, nutmeg and **KDD Thick Cream**. Whisk the potatoes to a light fluffy mass. Stir in the cooked onion and garlic. Stir well.
- Place half the potatoes in the oven dish. Spread filling on top then spread the remaining potatoes on top. Decorate using back of spoon. Sprinkle bread crumbs on top.
- Bake 20 – 25 minutes until potatoes puff and the top turns golden brown.
- Filling: In medium saucepan heat **KDD Butter**, cook meat until dry, add onion and cook until wilted. Add **KDD Tomato Paste**; cook for one minute. Add salt, pepper, cumin and turmeric. Cool.

- سخني الفرن لدرجة حرارة ١٧٠ س. ابطني بالزبدة طبق فرن متوسط الحجم، اتركه جانبا.
- ضعي البطاطس في قدر كبير، إملئي بالماء، أضيفي ملعقة كبيرة ملح، غطي القدر وأتركيه يطهى ١٥ – ٢٠ دقيقة إلى أن تنضج البطاطس.
- ذبل البصل في قدر كبير، أتركيه يطهى حتى يذبل، أضيفي البصل واللحم وقلبي ١ – ٢ دقيقة إلى أن يذبل البصل.
- صفي البطاطس من ماء السلق، أخرسيها في وعاء واسع، أضيفي الملح، جوز الطيب، الفلفل، وأضيفي قير **كي دي**، أخفقي البطاطس إلى أن تصبح شبة وخفيفة، أضيفي إليها خليط البصل واللحم، قلبي جيدا.
- ضعي نصف مقدار البطاطس في طبق الفرن، وزعي فوقه حشو اللحم، ثم ضع بقية البطاطس، بإستعمال ظهر ملعقة كبيرة أعلمي خطوط لتزيين سطح البطاطس، أنثري فوقها البقسماط.
- أدخل الطبق إلى الفرن مدة ٢٠ – ٢٥ دقيقة إلى أن تنتفخ البطاطس ويحمر سطحها بلون ذهبي.
- الحشو: في قدر متوسط الحجم سخني زبدة **كي دي**، أضيفي اللحم وأطبخي إلى أن يصبح جافاً، أضيفي البصل واللحم وأطبخي إلى أن يذبل، أضيفي معجون الطماطم **كي دي**، أطبخي لمدة دقيقة، أضيفي الملح، الفلفل، الكمون والكركم، قلبي جيدا، اتركه ليبرد.

Adding KDD Thick Cream instead of using butter and milk creates smoother, fluffy mashed potatoes.

أعدي البطاطس البيوريه المفروسة الممزة بالطعم الكريمي الرائع، وذلك بإستعمال قير **كي دي** بدلا من إستعمال الزبدة والحليب حسب الوصفات التقليدية المعروفة.



Level

Cooking Time
25 minutes

Serving
8

الكمية
٨

مدة التحضير
٢٥ دقيقة

Lasagna

Ingredients

- White Sauce :**
- 1 package lasagna
 - 2 tablespoons **KDD** Butter
 - 2 tablespoons corn oil
 - 1/3 cup flour
 - 2 cups **KDD** Milk
 - 1 250 ml pack **KDD** Thick Cream
 - 1 teaspoon salt
 - 1/4 teaspoon white pepper
- Filling:**
- 2 tablespoons **KDD** Butter
 - 500 grams ground beef
 - 1 medium onion, chopped
 - 2 - 3 cloves garlic, minced
 - 1 cup **KDD** Tomato Paste
 - 2 medium tomatoes, peeled, chopped
 - 1/2 teaspoons salt
 - 1/4 teaspoon black pepper
 - 1 teaspoon cumin
 - 1 teaspoon coriander
 - 1 teaspoon basil, ground
 - 1 teaspoon oregano, ground
 - 1/2 cup water
 - 1 cup mozzarella cheese



...متنى الشطة

بايكيت لازانيا

- ٢ ملعقة كبيرة زبدة كي دي دي
- ٢ ملعقة كبيرة زيت ذرة
- ١/٣ كوب دقيق
- ٢ كوب حليب كي دي دي
- ١ عبوة ٢٥٠ مل قيرم كي دي دي
- ١ ملعقة صغيرة ملح
- ١/٤ ملعقة صغيرة فلفل أبيض

الصلصة البيضاء:

الحشو:

- ٢ ملعقة كبيرة زبدة كي دي دي
- ٥٠٠ جرام لحم مفروم
- ١ حبة متوسطة بصل مفروم
- ٣ - ٢ فص ثوم مفروم
- ١/٤ كوب معجون طماطم كي دي دي
- ٢ حبة متوسطة طماطم مفشرة، مفرومة
- ١/٢ ملعقة صغيرة ملح
- ١/٤ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ١ ملعقة صغيرة كمون
- ١ ملعقة صغيرة كزبرة ناعمة
- ١ ملعقة صغيرة ريحان، مجفف
- ١ ملعقة صغيرة أوريجانو، مجفف
- ١/٢ كوب ماء
- ١ كوب جبنة موزاريلا

طريقة التحضير

Preparation

- Heat oven to 170C. Butter a medium baking dish. Keep aside.
- White Sauce: In a medium casserole, heat **KDD** Butter and oil, add flour and cook until light golden. Stir in **KDD** Milk, **KDD** Thick Cream, salt and pepper. Cook on low heat until sauce is thick and creamy.
- Filling: Melt **KDD** Butter in large saucepan, cook beef until dry. Add onion, garlic and cook until onion is transparent. Add **KDD** Tomato Paste, tomatoes, salt, pepper, cumin, coriander, basil and oregano, stir well. Add water and simmer until sauce is thick. Set aside.
- Spread one cup beef sauce in bottom of the baking dish. Top with a few lasagna slices, arranged lengthwise in a single layer; spoon some white sauce on top. Repeat these steps two or three times.
- Bake 30 – 35 minutes or until lasagna is tender and top is golden. Serve hot.

- سخني الفرن لدرجة حرارة ١٧٠° ، أحضري طبق فرن متوسط الحجم ، دهنيه بالزبدة ، أتركه جانباً.
- الصلصة البيضاء: في قدر متوسط الحجم سخني زبدة كي دي دي والزيت ، أضيفي الدقيق وأطبخي الخليط إلى أن يصبح الدقيق ذهبي اللون ، أضيفي حليب كي دي دي ، قيرم كي دي دي ، الملح والفلفل ، أطبخي على نار هادئة إلى أن يصبح الخليط ناعم وكثيف القوام.
- الحشو: في مقلاة واسعة سخني زبدة كي دي دي ، أضيفي اللحم وقلبي على نار متوسطة إلى أن يجف. أضيفي البصل، الثوم وقلبي إلى أن يصبح البصل شفافاً. أضيفي معجون طماطم كي دي دي ، الطماطم، الملح، الكمون ، الكزبرة، الريحان والأوريجانو، قلبي جيداً، أضيفي الماء وأتركي اللحم يطبخ بهدوء إلى أن تحصلي على صلصة سمكية، أتركه جانباً.
- وزعي بعض حشو اللحم في قاع الطبق، ضعي فوقه بعض شرائح اللازانيا، ثم ضعي بعض الصلصة البيضاء، كرري هذه الخطوات مرتين أو ثلاثة مرات، أتركي الموزاريلا على سطح اللازانيا.
- ادخلي الفرن ٣٠-٣٥ دقيقة إلى أن يصبح سطح اللازانيا ذهبي اللون. قدميها ساخنة.

Please read the instructions on the lasagna package, some kinds of pasta need to be boiled or cooked before using in the dish.

بعض أنواع المعكرونة اللازانيا تتطلب سلقها قبل استعمالها ، وبعض الأنواع يمكنك مباشرة وضعها في طبق الفرن دون سلقها ، يرجى مراجعة التعليمات المذكورة على عبوة اللازانيا.



Level

Cooking Time
20 minutes

Serving
6

الكمية
1

مدة الطبخ
20 دقيقة

درجة المهارة

Spring Onion Creamy Chicken Soup



...متنى الشطة... EXTREME CREAM

شوربة كريمة الدجاج بالبصل الاخضر

Ingredients

- 2 pieces chicken fillet
- 3 tablespoons KDD Butter
- 2 stalks green onion, chopped with leaves
- 2 cloves garlic, minced
- 2-3 medium mushrooms, chopped
- 1/4 cup flour
- 1 bay leaf
- 1 cup water
- 2 cups chicken stock
- 1 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon black pepper
- 1 250 ml pack KDD Thick Cream
- Toasted bread, chopped green onion

- 2 قطعة فليه الدجاج
- 3 ملعقة كبيرة زبدة كي دي
- 2 عود بصل، أخضر مفروم مع الأوراق
- 2 فص ثوم، مهروس
- 2-3 حبة متوسطة مشروم (فطر) مفروم
- 1/4 كوب دقيق
- 1 قطعة ورق غار (لوري)
- 1 كوب ماء
- 2 كوب مرق دجاج
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1 عبوة ٢٥٠ مل قير كي دي
- خبز توست محمص، بصل أخضر

المكونات

Preparation

- 1 Cut chicken fillet into small cubes.
- 2 Heat KDD Butter in a large heavy-based pan; add chicken cubes and cook 3 – 4 minutes until golden brown.
- 3 Add onion, garlic and mushrooms.
Cook 2 – 3 minutes stirring, over low heat until onion is light golden brown.
- 4 Stir in flour and cook for 1 minute.
- 5 Add bay leaf, water, stock, salt and white pepper. Stir well and bring to boil. Cover the pan. Reduce heat and simmer 10 – 15 minutes, until chicken is cooked and soup is thick.
- 6 Add the KDD Thick Cream, heat thoroughly until soup is creamy and smooth. Ladle in soup bowls and top with toasted bread and onion.

طريقة التحضير

- 1 إقطعي فليه الدجاج إلى مكعبات صغيرة.
- 2 في قدر سميك القاعدة، سخني زبدة كي دي، إضيفي قطع الدجاج وإطبخي ٣ – ٤ دقيقة إلى أن يصبح الدجاج بلون ذهبي فاتح.
- 3 إضيفي البصل، الثوم والمشروم، إطبخي ٢ – ٣ دقيقة، مع التقليب على نار هادئة إلى أن يصبح البصل ذهبي اللون.
- 4 إضيفي الدقيق وإطبخي مع التقليب لمدة دقيقة.
- 5 إضيفي ورق الغار، الماء، المرق، الملح والفلفل. قلبي إلى أن يختلط ثم دعيه يصل لدرجة الغليان، غطي القدر، خففي النار وإطبخي بهدوء ١٠ – ١٥ دقيقة إلى أن ينضج الدجاج وتصبح الشوربة كثيفة القوام.
- 6 إضيفي قير كي دي، سخني على نار هادئة إلى أن تسخن الشوربة جيداً وتصبح ناعمة القوام. وزعيها في أطباق الشوربة، وزعي فوقها التوست والبصل الأخضر.

The KDD Thick Cream adds a smooth, silky texture to this rich flavoured soup.

قير كي دي سيجعل هذه الشوربة ذات قوام كريمي سلس، وأيضاً طعم غني واللذعة الطيبة.



Level ** Cooking Time 30 minutes Serving 5 - 6

درجة المهاره ** مدة الطبخ ٣٠ دقيقة الكمية ٥ - ٦

Creamy Lentil Soup



.. ينتهي القشطة .. EXTREME CREAM

Ingredients

- 1 cup red lentils
- 4 tablespoons **KDD** Butter
- 1 large onion, chopped
- 2 - 3 cloves garlic, sliced
- 2 medium tomatoes, quartered
- 2 cups water
- 2 cups chicken stock
- 1 1/2 teaspoons salt
- 1/4 teaspoon black pepper
- 1 teaspoon cumin, ground
- 2 bay leaves
- 1 250 ml pack **KDD** Thick Cream

شوربة كريمة العدس

المكونات

- ١ كوب عدس أحمر
- ٤ ملعقة كبيرة زبدة **دي دي**
- ١ حبة كبيرة بصل، مفروم
- ٣ - ٢ فص ثوم، شرائح
- ٢ حبة متوسطة طماطم، أرباع
- ٢ كوب ماء
- ٢ كوب مرق دجاج
- ١ ١/٢ ملعقة صغيرة ملح
- ١/٤ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ١ ملعقة صغيرة كمون، ناعم
- ٢ قطعة ورق غار (لوري)
- ١ عبوة ٢٥٠ مل قشير **دي دي**

Preparation

- 1 Rinse lentils well. Keep aside.
- 2 In large pot heat **KDD** Butter, add onion and cook until golden brown. Remove one third of the onion and reserve for garnishing.
- 3 Add the lentils, garlic, tomatoes, water, stock, salt, pepper, cumin and bay leaves. Bring to boil then cover and simmer 20 - 25 minutes until lentils are tender.
- 4 Puree in a liquidiser. Return to pan.
- 5 Add **KDD** Thick Cream and heat thoroughly. Ladle in soup bowl and garnish with more cream and fried onion.

طريقة التحضير

- ١ اغسلي العدس جيداً، أتركيه جانباً.
- ٢ في قدر كبير سخني زبدة **دي دي**، اضيفي البصل، اطبخي إلى أن يصبح ذهبي اللون، احتفظي بحوالي ثلث مقدار البصل المحمص لتزين الشوربة عند التقديم.
- ٣ اضيفي العدس، الثوم، الطماطم، الماء، الملح، الفلفل، الكمون وأيضاً ورق الغار، دعي الشوربة تنضج.
- ٤ إلى درجة الغليان ثم غطي القدر، وأتركيه يطهى بهدوء ٢٠ - ٢٥ دقيقة إلى أن ينضج العدس.
- ٥ ضعي الشوربة في أبريق الخلط، سخني إلى أن تصبح ناعمة، أعيديه إلى القدر، اضيفي قشير **دي دي** وسخني الشوربة بهدوء إلى أن تسخن جيداً.
- ضعي الشوربة في أطباق التقديم وزيني السطح بالبصل المحمص ومزيد من القشير.

Essential dish for the holy month of Ramadan and during the winter season. Add **KDD** Thick Cream to enhance the nutritional value of this soup.

طبق أساسي ومهم على مادة لطور شهر رمضان الكريم . وأيضاً خلال موسم الشتاء، استعيني قشير **دي دي** لإضافة مزيد من القيمة الغذائية لشوربة العدس.



Level

Cooking Time
30 minutes

Serving
6

درجة المهاراة

مدة المهاراة
٣٠ دقيقة

الكمية
٦

Fish Pot Pie



...EXTREME CREAM...
...متى النقطة...

طاجن السمك بالكريمة

المكونات

Ingredients

- 1 sheet frozen puff pastry, thawed
- 1 large Egg, beaten

Filling:

- 4 tablespoon KDD Butter
- 1 medium Onion, chopped
- 2 1/4 cups KDD Milk
- 2 pieces Bay leaves
- 1 teaspoon Salt
- 1/4 teaspoon White pepper
- 1 teaspoon Oregano, dried
- 400 grams Fish fillet, cut into cubes
- 1 medium Carrot, thinly sliced
- 1/4 cup Flour
- 1 250 ml pack. KDD Thick Cream
- 1 cup Mozzarella cheese
- 2 tablespoons Dill, chopped

- ١ قطعة عجينة باف باستري، في درجة الحرارة العادية
- ١ حبة كبيرة بيض، مخفوقة

الحشو:

- ٤ ملعقة كبيرة زبدة كي دي دي
- ١ حبة متوسطة بصل، مفروم
- ٢ ١/٤ كوب حليب كي دي دي
- ٢ قطعة ورق غار (لوري)
- ١ ملعقة صغيرة ملح
- ١/٤ ملعقة صغيرة فلفل أبيض
- ١ ملعقة صغيرة أوريجانو، مجفف
- ٤٠٠ جرام فيليه سمك، مقطع
- ١ حبة متوسطة جزر، شرائح رقيقة
- ١/٤ كوب دقيق
- ١ عبوة ٢٥٠ مل قير كي دي دي
- ١ كوب جبن موزاريلا
- ٢ ملعقة كبيرة شبت، مفروم

Preparation

- 1 Heat oven to 180 C. Bring a medium oven dish.
- 2 In wide frying pan melt 2 tablespoons KDD Butter; add onion and cook until transparent, add milk, bay leaves, salt, pepper, oregano. Bring to boil.
- 3 Add the fish fillet and carrots; cook 8 – 10 minutes until fish is tender.
- 4 Transfer fish and carrots to the oven dish. Strain the milk and keep aside.
- 5 In a medium casserole, add remaining 2 tablespoons KDD Butter, add flour and cook 1 minute. Add the reserved milk and KDD Thick Cream; stir well until sauce is thick.
- 6 Spoon sauce over fish, sprinkle with mozzarella and dill. Keep aside.
- 7 Roll the pastry and cut into strips. Arrange on top of the fish into a lattice design.
- 8 Brush with egg. Bake 25 – 30 minutes until top is golden. Serve warm.

طريقة التحضير

- ١ سخني الفرن لدرجة حرارة ١٨٠ س، أحضري طبق فرن متوسط.
- ٢ في مقلاة واسعة سخني ٢ ملعقة كبيرة من زبدة كي دي دي ، أضفي البصل ولقي على نار متوسطة إلى أن يصبح البصل شفاف اللون، أضفي الحليب، الغار، الملح، الفلفل والأوريجانو، دعي يغلي.
- ٣ أضفي قطع السمك والجزر، دعي يطهى بهدوء ٨ – ١٠ دقائق إلى أن يتضح السمك.
- ٤ أنقلي السمك والجزر إلى طبق الفرن، صفي الحليب ، أتركيه جانبا.
- ٥ في قدر صغير سخني ٢ ملعقة كبيرة من زبدة كي دي دي ، أضفي الدقيق ولقي على نار متوسطة إلى أن يصبح ذهبي اللون، أضفي الحليب المصلى وأضفي قير كي دي دي ، قلبي جيدا إلى أن تحصل على صلصة سميكة الغواص.
- ٦ صبي الصلصة فوق السمك، أنثري فوقه الموزاريلا والشبت، أتركيه جانبا.
- ٧ أفرد عجين الباف، قطعها إلى أشرطة رقيقة ، شكلها مثل الشوك، ضعها على سطح الطاجن، وباستعمال الفرشاة أمسحي سطح العجينة باللبيش المخفوق.
- ٨ أخبزي الفطيرة ٢٥ – ٣٠ دقيقة إلى أن تصبح ذهبية اللون ، قدميها دافئة.

For your gourmet dining, serve this creamy fish pie enhanced by adding KDD Thick Cream, and topped with a flaky puff pastry. Enjoy with your family and friends.

طبق رامي اللذائفة، يحتوي على قير كي دي دي يطعمه القريمي الرائع، ومغطى بطبقة من عجينة الباف البشة، .. تمنعي به مع أفراد أسرتك وضيوفك.



Level
Cooking Time
2 hours
Serving
6

درجة المهارة
٢ ساعة
الكمية
١

Beef with Creamy Sauce (Tashreeba)



...EXTREME CREAM انتهى النقطة...

سرق اللحم بالكريمه (تشرية)

المكونات

Ingredients

- 1 kg boneless lamb or beef
- 2-3 tablespoons KDD Butter
- 2 medium onion, chopped
- 3-4 cloves garlic, minced
- 1 tablespoon coriander, ground
- 1 teaspoon cumin, ground
- 1 teaspoon mixed spices
- 2 teaspoons salt
- 1/2 teaspoons black pepper
- 2 pieces dry lime (lomy)
- 2 medium tomatoes, chopped
- 1 125 ml pack KDD Tomato Paste
- 2 medium potatoes, cubed
- 2 medium carrots, cubed
- 3 medium zucchini, cubed
- 2 medium green chilies, sliced
- 1 250 ml pack KDD Thick Cream
- 2 pieces markok, khoubiz, flat bread coriander, chopped

- ١ كيلو لحم بقر أو غنم
- ٣-٤ ملعقة كبيرة زبدة كي دي
- ٢ حبة كبيرة بصل، مفروم
- ٤ فص ثوم، مهروس
- ١ ملعقة كبيرة كزبرة، ناعمة
- ١ ملعقة صغيرة كمون، ناعم
- ١ ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
- ٢ ملعقة صغيرة ملح
- ١/٢ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ٢ حبة لومي (ليمون مجفف)
- ٢ حبة متوسط طماطم، مفرومة
- ١ عبوة ١٢٥ مل معجون طماطم كي دي
- ٢ حبة متوسط بطاطس، مكعبات
- ٢ حبة متوسط جزر، مكعبات
- ٣ حبة متوسط فلفل أخضر، شرائح
- ١ عبوة ٢٥٠ مل قير كي دي
- ٢ رغيف خبز رفاق
- كزبرة خضراء مفرومة

Preparation

- 1 Cut the beef into cubes.
- 2 In a heavy based pan heat KDD butter and fry onion and garlic until transparent.
- 3 Add beef cubes; stir until color is golden brown.
- 4 Add coriander, cumin, spices, salt and pepper. Add dry lime, tomatoes and KDD tomato paste. Cover with water and simmer 1 1/2 hours until meat is tender.
- 5 Add potatoes, carrots, zucchini, and chilies.
- 6 Simmer 20 - 25 minutes until vegetables are tender. Stir in KDD Thick Cream.
- 7 Cut khoubiz into small pieces and place in serving dish. Ladle meat, vegetables and sauce on top and sprinkle with coriander. Serve hot.

طريقة التحضير

- ١ تقطعي اللحم إلى مكعبات.
- ٢ في قدر سميك القاعدة سخني زبدة كي دي ولثني البصل والثوم إلى أن يصبح البصل ذهبي اللون.
- ٣ أضيفي مكعبات اللحم ، قلبي إلى أن تصبح ذهبية اللون.
- ٤ أضيفي الكزبرة ، البهارات ، الملح والفلفل ، أضيفي اللومي ، الطماطم ، معجون طماطم كي دي ، أضيفي الماء بحيث يغمر اللحم ، أطبخي اللحم ١ ١/٢ ساعة إلى أن ينضج .
- ٥ أضيفي البطاطس ، الجزر ، الكوسى وقرون الفلفل.
- ٦ أطبخي ٢٠ - ٢٥ دقيقة إلى أن تنضج الخضراوات. أضيفي قير كي دي ، قلبي جيداً.
- ٧ قلعي الخبز ، ضعيه في طبق عميق ، وزعي خليط الخضراوات والمرق فوق الخبز ، أنثري فوقه البقدونس وقدميه ساخناً.

Traditional dish among Arabian Gulf, with a creamy twist by adding KDD Thick Cream.

الطبق الخليجي الشهير ، المرق أو الثريد باللحم ، مع إضافة قير كي دي للحصول على قوام كريمي لأزيد الطعم.



Level
●●

Cooking Time
30 minutes

Serving
4

درجة المهاره
●●

مدة الطبخ
٣٠ دقيقة

الكمية
٤

Chicken with Garlic Sauce



دجاج مع صلصة الثوم

Ingredients

- 1/3 cup flour
- 1 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon black pepper
- 1/2 tablespoon oregano, dried
- 2-3 tablespoons KDD Olive Oil
- 1 kilo chicken, whole
- 15 cloves garlic
- 2 1/2 cups chicken stock
- 2-3 pieces bay leaves
- 1 250 ml pack KDD Thick Cream

●● EXTREME CREAM ●● متهم القشدة

المكونات

- 1/2 كوب دقيق
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1/2 ملعقة صغيرة أوريجانو، مجفف
- ٢-٣ ملعقة كبيرة زيت زيتون كي دي دي
- ١ كيلو دجاجة كاملة
- ١٥ قصم، صحن
- ٢ 1/2 كوب مرق دجاج
- ٢-٣ قطعة ورق غار (لوري)
- ١ عبوة ٢٥٠ مل قيسر كي دي دي

Preparation

- 1 Remove the chicken skin, cut into 7 pieces. Wash and pat dry.
- 2 In a shallow plate, mix flour, salt, pepper, and oregano. Dip the chicken pieces in this mixture to coat well. Keep aside. (Keep the remaining flour mixture).
- 3 Heat KDD Olive Oil in a medium sauté pan. Place the chicken pieces in the skillet. Turn them occasionally and cook until they are golden brown on both sides. Remove chicken from the pan and place aside, leaving the oil in the skillet.
- 4 Put the garlic cloves in the pan, and sauté until they begin to turn slightly brown and become soft. Add the remaining flour mixture.
- 5 Leaving the garlic in the pan, add the stock and bay leaves, stir thoroughly. Return the chicken pieces to the pan. Cover and simmer for approximately 20 - 25 minutes. Remove the chicken from the pan and keep them warm.
- 6 Turn the heat to high and allow the liquid to boil down and reduce by about half the amount. Pour into blender, and puree the sauce. Return the contents to the pan, add the KDD Thick Cream and heat thoroughly. Pour the sauce over the chicken pieces, and serve hot.

طريقة التحضير

- ١ اترعي الجلد عن الدجاج، قطعهم إلى ٧ قطع، اغسليهم وجففيهم.
- ٢ في وعاء مسطح ضع الدقيق، الملح، الفلفل والأوريجانو. قلبي ليمسك ثم شعبي قطع الدجاج، قلبها باليد إلى أن تنقش جيداً، احتفظي بما تبقى من الدقيق.
- ٣ في قدر متوسط الحجم سخني زيت زيتون كي دي دي، أضيفي قطع الدجاج وقلبيها إلى أن تصبح ذهبية اللون، أخرجيها وأتركيها جانباً.
- ٤ أضيفي فصوص الثوم، قلبي إلى أن تصبح ذهبية اللون، أضيفي بقية خليط الدقيق.
- ٥ أضيفي المرق إلى الثوم، أضيفي ورق الغار، قلبي إلى أن يختلط، أعيدي قطع الدجاج إلى القدر، غطي القدر وأتركيه يطهى بهدوء ٢٠ - ٢٥ دقيقة. أخرجي قطع الدجاج من القدر، احتفظي بها دافئة.
- ٦ على نار قوية أطبخي ما تبقى في القدر من مرق إلى أن يتناقص إلى النصف. صبي خليط المرق والثوم في أبريق الخلاط، تخلي إلى أن تحصل على صلصة ناعمة، أعيدي الصلصة إلى القدر، أضيفي قيسر كي دي دي، قلبي ليمسك وسخني جيداً.
- ٧ صبي صلصة الثوم فوق الدجاج، قدميه ساخناً.

Use KDD Olive Oil to sauté vegetables, chicken and beef, it adds a new taste to your dish. Olive Oil is also healthier to use in cooking and salads.

استعملي زيت زيتون كي دي دي لتسويج الخضراوات واللحوم، وإضافة طعم مميز وقيمة غذائية عالية إلى المأكولات والسلطات.



Level
Cooking Time
20 minutes
Serving
4

درجة المهارة
٢٠ دقيقة
الكمية
٤

Chicken Curry



كاري الدجاج

Ingredients

- 2 medium potatoes
- 1/4 cup oil
- 1 large onion, chopped
- 2-3 pieces red chillies, sliced
- 3-4 cloves garlic, crushed
- 2 teaspoons ginger, sliced
- 4 pieces chicken fillet, cut into cubes
- 2 teaspoons curry powder
- 2 teaspoons salt
- 1 tablespoon coriander, ground
- 1 teaspoon cumin, ground
- 1/4 teaspoon black pepper
- 1/2 teaspoon paprika
- 1 cup coconut milk
- 1 medium tomato, chopped
- 2-3 tablespoons KDD Tomato Paste
- 1 250 ml pack KDD Thick Cream
- Steamed Rice Coriander

...EXTREME CREAM انتهى الشطة...

المكونات

- ٢ حبة متوسطة بطاطس
- ١/٤ كوب زيت
- ١ حبة كبيرة بصل، مفروم
- ٣-٤ قرن فلفل أحمر، شرائح
- ٤ فص ثوم، مهروس
- ٢ ملعقة صغيرة زنجبيل، مفروم
- ٤ قطع فليبه دجاج، مكعبات
- ٢ ملعقة صغيرة بهارات الكاري
- ٢ ملعقة صغيرة ملح
- ١ ملعقة كبيرة كزبرة، ناعمة
- ١ ملعقة صغيرة كمون، ناعم
- ١/٤ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ١/٢ كوب حليب جوز الهند
- ١ حبة متوسطة طماطم، مفرومة
- ٣-٤ ملعقة كبيرة معجون طماطم كي دي دي
- ١ عبة ٢٥٠ مل قير كي دي دي
- أرز مطبوخ، كزبرة خضراء

Preparation

- 1 Peel potatoes and cut into cubes similar to the size of the chicken pieces.
- 2 Heat oil in a sauté saucepan, fry the potatoes until golden. Remove and keep aside.
- 3 To the same pan, add onion and cook until golden. Add chillies, garlic and ginger and cook until garlic is golden. Add chicken pieces; fry the chicken until golden. Remove from the pan and keep aside.
- 4 Add curry powder, salt, coriander, cumin, black pepper and paprika. Cook for 1 - 2 minutes.
- 5 Add coconut milk, tomato, KDD Tomato Paste, and KDD Thick Cream. Stir well then return the chicken and potatoes. Cover the pan and leave to simmer for 15 - 20 minutes until chicken is tender and the sauce is thick. Sprinkle with coriander. Serve with rice.

طريقة التحضير

- ١ قشري البطاطس، قطعها إلى مكعبات بنفس حجم قطع الدجاج.
- ٢ سخني الزيت في قدر واسع، إقلي البطاطس إلى أن تصبح بلون بني فاتح، أخرجها وأتركها جانباً.
- ٣ في نفس القلاة أضيفي البصل، قلبي على نار متوسطة إلى أن يصبح ذهبي اللون، أضيفي الفلفل، الثوم والزنجبيل وقلبي إلى أن يتحمر قليلاً، أضيفي مكعبات الدجاج وقلبي إلى أن تكتسب لون بني فاتح وتتحمر قليلاً، أخرجي مكعبات الدجاج وأتركها جانباً.
- ٤ أضيفي بودرة الكاري، الملح، الكزبرة، الكمون، الفلفل والبابريكا، أطبخي ١-٢ دقيقة.
- ٥ أضيفي حليب جوز الهند، الطماطم، معجون طماطم كي دي دي، وأضيفي قير كي دي دي. قلبي جيداً لتختلط المكونات، أعيد مكعبات الدجاج والبطاطس. غطي القدر وأتركه على نار هادئة ١٥-٢٠ دقيقة إلى أن ينضج الدجاج ويتكون لديك صلصة سمكية. أنثري فوقه الكزبرة، قدميه بجانب الأرز.

Adding KDD Thick Cream to this international dish is the secret of its special, creamy texture. It enhances the flavour and highlights my unique style of cooking.

قير كي دي دي هو خلطتي السرية التي تضفي قوام كريمي خاص إلى طبق الكاري المشهور عالمياً، مما يقوي الطعم وأيضاً يجعلني متميزة في أسلوبتي في الطبخ.



Level **
Cooking Time 50 minutes
Serving 4

مدة الطهي ٥٠ دقيقة
الكمية ٤
درجة المهارة *

Creamy Rice with Chicken "Saleek"



السليق

Ingredients

- 1 cup short grain rice
- 1 kg chicken, whole
- 1 medium onion, quartered
- 1 stick cinnamon
- 2-3 bay leaves
- 6-8 pieces cardamom, whole
- 6-8 pieces black pepper
- 2 teaspoons salt
- 2 tablespoons KDD Butter
- 1 small onion, chopped
- 1 250 ml pack KDD Thick Cream

- ١ كوب أرز قصير الحبة
- ١ كيلو دجاجة كاملة
- ١ حبة متوسطة بصل، أرباع
- ١ عود قرفة
- ٢-٣ قطعة ورق غار (ثوري)
- ٨-٦ حبة هيل، صحيح
- ٨-٦ حبة فلفل اسود
- ٢ ملعقة صغيرة ملح
- ٢ ملعقة كبيرة زبدة كي دي دي
- ١ حبة صغيرة بصل، مفروم ناعم
- ١ مل قير كي دي دي

Topping: 3-4 tablespoons KDD Butter, melted

الطبقة العلوية: ٣-٤ ملعقة كبيرة زبدة كي دي دي

Preparation

- 1 Wash rice, soak in water.
- 2 Wash the chicken, and place in large pot. Add onion, cinnamon, bay leaves, cardamom, pepper and salt. Cover with water, bring to boil, cover and simmer 25-30 minutes until chicken is tender.
- 3 Heat oven 200C. Bring an oven dish.
- 4 Strain the stock; reserve about 3 cups of the stock. Place the chicken in oven dish and put in oven 10-15 minutes or until golden brown. Keep warm.
- 5 Heat KDD Butter in heavy-based, stainless steel pot, add chopped onion and sauté until transparent, do not let become brown.
- 6 Add rice, two cups of chicken stock, and bring to boil then cover the pot and simmer 15-20 minutes. Until rice absorbs all the stock and becomes mushy.
- 7 Add the remaining stock and KDD Thick Cream, stir well and simmer until rice absorbs all the liquid and becomes soft and mushy.
- 8 Spoon rice in serving dish, top with chicken and drizzle with melted KDD Butter, serve hot.

طريقة التحضير

- ١ اغسلي الأرز، انقعبيه بالماء.
- ٢ اغسلي الدجاج، ضعها في قدر كبير، أضيفي البصل، القرفة، الغار، الهيل، الفلفل والملح، أغري الدجاجة بالماء، غطي القدر ودعيها تغلي، أتركيها تغلي بهدوء ٢٥-٣٠ دقيقة إلى أن تنضج.
- ٣ سخني الفرن لدرجة حرارة ٢٠٠س، أحضري طبق فرن.
- ٤ صفي المرق، احتفظي بحوالي ٣ أكواب من المرق. ضعي الدجاجة في طبق الفرن وأشويها بالفرن ١٠-١٥ دقيقة إلى أن تصبح ذهبية اللون، احتفظي بها دافئة.
- ٥ سخني زبدة كي دي دي في قدر ستانلس ستيل واسع، أضيفي البصل وأطبخي إلى أن تذبل، لا تدعي البصل يتغير لونه.
- ٦ أضيفي الأرز، ٢ كوب من مرق الدجاج، دعي الأرز يغلي ثم غطي القدر وأتركيه يهدوء ١٥-٢٠ دقيقة إلى أن يتشرب ويصبح الأرز ليناً.
- ٧ أضيفي بقية المرق وقير كي دي دي، قلبي جيداً، وأتركيه على نار هادئة إلى أن يتشرب كافة السائل ويصبح الأرز ليناً ومهروساً.
- ٨ الطبقة العلوية: ضعي الأرز في طبق التقديم، ضعي الدجاجة المحمرة فوق الأرز، سخني زبدة كي دي دي ثم وزعيها فوق السليق، قدميه ساخناً.

Al-Saleek is a traditional Arabian-Gulf dish. Try it with KDD Thick Cream and enjoy a new creamy taste.

السليق طبق عربي خليجي شهير، جربي إضافة قير كي دي دي للحصول على قوام كريمي رائع وطعم لذيذ.

Ground Beef with Sesame Sauce



اللفتة بالطحينة

Ingredients

- 500 grams beef, finely ground
- 1 medium Onion, finely chopped
- $\frac{3}{4}$ cup Parsley, finely chopped
- $\frac{1}{2}$ teaspoon Cinnamon
- 1 teaspoon Mixed spices
- 1 teaspoon Salt
- $\frac{1}{2}$ teaspoon Black pepper
- 3 medium Potatoes, peeled, sliced

Sesame Sauce:

- $\frac{1}{2}$ cup Sesame paste "Tahina"
- $\frac{1}{2}$ cup Water
- $\frac{1}{4}$ cup Lemon juice
- $\frac{1}{2}$ teaspoon Salt
- 1 250 ml pack. KDD Thick Cream

...متنى القطة

- ٥٠٠ جرام لحم مفروم ناعم جداً
- ١ حبة متوسطة بصل، مفروم ناعم
- $\frac{3}{4}$ كوب بقدونس، مفروم ناعم
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة قرفة ناعمة
- ١ ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
- ١ ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ٣ حبة متوسطة بطاطس، مقشرة، مقطعة شرائح

المكونات

- $\frac{1}{2}$ كوب طحينة "هردة"
- $\frac{1}{2}$ كوب ماء
- $\frac{1}{4}$ كوب عصير ليمون
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- ١ عبوة ٢٥٠ مل قير كي دي دي

Preparation

- 1 Heat oven to 180C. Bring a medium oven dish.
- 2 In a medium bowl mix beef, onion, parsley, cinnamon, spices, salt and pepper and knead with your fingers until mixture is mixed well.
- 3 Shape beef into discs.
- 4 Place half of potatoes in the oven dish; arrange beef discs on top of the potatoes. Then top with the remaining potatoes.
- 5 Cover the dish tightly with aluminum foil, put in oven 20 - 25 minutes until beef and potatoes are tender.
- 6 Sesame Sauce: In a medium bowl mix sesame paste, water, lemon juice, salt and KDD Thick Cream. Stir well.
- 7 Pour the sauce over cooked beef, do not cover. Bake 15 – 20 minutes until sauce is thick and golden brown.

طريقة التحضير

- ١ سخني الفرن لدرجة حرارة ١٨٠ س. أحضري طبق فرن متوسط الحجم.
- ٢ في وعاء متوسط الحجم ضعي اللحم، البصل، البقدونس، القرفة، البهارات، الملح والفلفل، قلبي المكونات مع بعضها ثم أعجنها بين أطراف أصابعك إلى أن يصبح خليط الكتفة ناعم ومتجانس.
- ٣ شكلي الكتفة إلى أقراص صغيرة.
- ٤ ضعي نصف مقدار شرائح البطاطس ثم ضعي أقراص الكتفة فوق البطاطس، ضعي بقية الشرائح فوق الكتفة.
- ٥ غلفي الطبق بإحكام بورق المنيوم، ادخليه الفرن ٢٠ – ٢٥ دقيقة إلى أن تنتضج الكتفة والبطاطس.
- ٦ صلصة الطحينة: في وعاء متوسط الحجم ضعي الطحينة، الماء، عصير الليمون، الملح وقير كي دي دي وقلبي إلى أن يختلط جيداً.
- ٧ صبي صلصة الطحينة فوق الكتفة، أعيديها للفرن ١٥ – ٢٠ دقيقة إلى أن تصبح الصلصة كثيفة ويحمر سطح الكتفة.

Serve this dish with boiled rice or bread, and enjoy KDD Thick Cream's great and silky taste.

قدمي هذا الطبق اللذيذ بجانب الأرز أو الخبز، وتمتعي بطعم قير كي دي دي الكريمي الرائع.