



# سفرة رمضان: دليلك لأشهى فطار

## الفصل الأول: البداية الدافئة

أكثر من مجرد وصفات... دلي لمة العيلة.

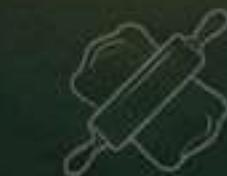
الفصل الأول:  
الشوربات والمقبلات - ١٥ وصفة



الفصل الثاني:  
الأطباق الرئيسية



الفصل الثالث:  
المعجنات والفطائر



الفصل الرابع:  
السلطات والمازات



الفصل الخامس:  
الحلويات الرمضانية



الفصل السادس:  
المشروبات والعصائر



الفصل السابع:  
وجبات السحور



رحلتنا تبدأ هنا...  
مع أول معلقة  
وأول قرمشة.





## لِيْهِ بَنْدَأْ بِالشُورِيَّةِ؟

الشورية مش بس طبق جانبي، هي دضن  
للمعدة بعد يوم صيام طويل. بتهدئ  
الجسم، وبتتدفي الروح، وبتعلن بداية  
طقوس الإفطار.

”الدفء اللي بتستناه طول اليوم.“

# الراعي الرسمي للشّتا ورمضان: شوربة العدس



## المكونات:

عدس أصفر، جزر،  
طماطم، بصل، ثوم.

## الطريقة:

سلق المكونات، خلطها  
جيداً، والتتبيل بالكمون  
والملح.



تكة الشيف:  
السر في الطشة!  
طشة توم وكزبرة  
في الآخر بتغير  
الطعم ١٨٠ درجة.



# الخفيفة على المعدة: شوربة لسان عصفور

## المكونات:

لسان عصفور، مرقة  
دجاج، مستكة، جبهان.

## الطريقة:

تحمير المكرونة للون  
الذهبي قبل إضافة  
المرقة.



عشان ماتشريش  
الشوربة:  
سوي المكرونة نص  
سوا أو افصليها عن  
الشوربة لو مش  
هتتكل فوراً.

# لعشاق الكريمة والدلمع



**شوربة الكريمة بالمشروم**  
طعم غني وترابي لعشاق المشروم.



**شوربة الدجاج بالكريمة**  
كلاسيكية، غنية، زي الفنادق.



**شوربة الطماطم المشوية**  
طعم دافي وممزز مع ريحان فريش.

# من الدفع... للقرمشة

بعد ما هدينا المعدة، جه وقت نجوم السفرة.  
المقبلات اللي الكل بيتحانق عليها.

# معشوقه الجماهير: السمبوسك



الخشوة ١: اللحمة المفرومة المعصبة

الخشوة ٢: ميكس الجبن بالنعناع

## سر القرمشة

سر القرمشة وما تشريش زيت: الزيت يكون سخن جداً في الأول وبعدين نهدي النار.

# الكبيبة: ملكة العزومات



العجينة: برغل ولحمة



التشكيل والحسو



التدمير في زيت غزير

نصيحة: ممكن تتفرز لرمضان كله  
وتطلعها على القلي علطول.

# تشكيلة مقبلات لكل الأذواق



- سبرينج رولز بالخضار -  
"قرمشة خفيفة وحشوة صحية."
- كرات البطاطس بالجبنه -  
"معشوقة الأطفال والكبار."
- كانابي التوست -  
"سريعة، شيك، ومش محتاجة وقت."
- ممبران -  
"للاكلة وعشاق التقليدي."

# فن رص السفرة



وزعى المقبلات في  
أطباق صغيرة عشان  
 تكون قريبة من  
من الكل.



زياني الشوربة  
بالبقدونس أو الكريمة  
 قبل التقديم مباشرة.



سيبي مساحة للطبق  
الرئيسي.. ماتزدحش  
السفرة من الأول.

# محدتك استعانت؟

اتظرونا في الفصل الثاني: الأطباق الرئيسية  
٣٥ وصفة من اللحوم والفراخ والسمك... التقىيل جاي ورا!!

تابعونا بباقي الكتاب.