



سفرة رمضان: دليلك لأشهى فطار

الفصل الأول: البداية الدافئة

أكثر من مجرد وصفات... دي 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 بتبدأ هنا...
مع أول معلقة
وأول قرمشة.





ليه بنبدأ بالشورية؟

الشورية مش بس طبق جانبي، هي حزن للمعدة بعد يوم صيام طويل. بتهيء الجسم، وبتدفي الروح، وبتعلن بداية طقوس الإفطار.

”الدفء اللي بتستناه طول اليوم.“

الراعي الرسمي للشتا ورمضان: شورية 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.

وصفة ١ من ١٥



الخفيفة على المعدة: شورية لسان عصفور



المكونات:

لسان عصفور، مرقة
دجاج، مستكة، جبهان.

الطريقة:

تحمير المكرونة للون
الذهبي قبل إضافة
المرقة.



عشان ماتشربش
الشورية:

سوي المكرونة نص
سوا أو افصلها عن
الشورية لو مش
هتتاكل فوراً.

وصفة ٢ من ١٥

لعشاق الكريمة والدلع



شورية الكريمة بالمشروم
طعم غني وترابي لعشاق المشروم.



شورية الدجاج بالكريمة
كلاسيكية، غنية، زي الفنادق.



شورية الطماطم المشوية
طعم دافي وممزز مع ريحان فريش.

وصفة ٣ من ١٥

من الدفء... للقرمشة

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

معشوقة الجماهير: السمبوسك



الحشوة ١: اللحم المفرومة المعصبة



الحشوة ٢: ميكس الجبن بالنعناع

سر القرمشة

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

وصفة ٦ من ١٥

الكبيبة: ملكة العزومات



العجينة: برغل ولحمة



التشكيل والحشو



التحمير 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 بالجينة -

"معشوقة الأطفال والكبار."

• كانابي التوست -

"سريعة، شيك، ومش محتاجة وقت."

• ممبار -

"للأكيلة وعشاق التقليدي."

فن رص السفرة



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



زيني الشورية
بالبقدونس أو الكريمة
قبل التقديم مباشرة.



سيبي مساحة للطبق
الرئيسي.. ماتزحيش
السفرة من الأول.

معدتك استعدادت؟

انتظرونا في الفصل الثاني: الأطباق الرئيسية

٣٥ وصفة من اللحوم والفراخ والسمك... التقليل جاي ورا!

تابعونا لباقي الكتاب.