

الإفطار اللذيذ

مع Kiri



✦ اكتشفوا كتيبنا الجديد واستمتعوا
بوصفاتنا العائلية الشهية



- صفحة 10 بطبوط بالتونة و Kiri
- صفحة 11 كيري ميسو و Kiri
- صفحة 12 شوربة البطاطس و البورو و Kiri
- صفحة 13 رولي بالخضرو Kiri
- صفحة 14 ملوي في الفرن على طريقة الفطائر
و Kiri
- صفحة 15 كؤوس المهلبية بكريمة Kiri
وماء الورد
- صفحة 16 حساء السبانخ و البطاطس و Kiri

وصفات مربعات

Kiri

- صفحة 3 شوصون بالكفتة و Kiri
- صفحة 4 سيكار بالزعترو Kiri
- صفحة 5 حرشة بالزيتون و Kiri
- صفحة 6 بريوات محشوة بكريمة Kiri
وماء الورد
- صفحة 7 شوربة القرع الأخضر والبروكلي
و Kiri
- صفحة 8 كيش بالدجاج والفطرو Kiri
- صفحة 9 بريوات بالسبانخ و البصل و Kiri

شوصون بالكفتة

و Kiri®



60 دقيقة



4 أشخاص



الصعوبة:
سهلة

طريقة التحضير

الخطوة 1: تحضير حشوة الكفتة

- في وعاء متوسط، ضعوا مربعات كيري® واسحقوها باستخدام ملعقة مسطحة حتى يصبح ملمسها ناعماً.
- في مقلاة كبيرة، على نار متوسطة، ضعوا زيت الزيتون والبصل وحركوا لمدة 2 دقائق.
- أضيفوا الكفتة والملح والابزار، وحركوا لمدة 10 دقائق حتى ينضج اللحم.
- أزيلوا المقلاة عن النار واخلطوا الكفتة مع مربعات كيري® المسحوقة.
- أضيفوا النعناع والكرعاع المهرمش إلى الكفتة واخلطوا جيداً.

الخطوة 2: تجميع الشوصون

- قطعوا عجينة الشوصون إلى دوائر متوسطة قطرها 12 سنتيمتر، وضعوا ملعقة كبيرة من حشوة الكفتة وكيري® في وسط العجينة واطهوها على شكل هلال مع جوانب مضفرة.
- ضعوا الشوصون على صفيحة فرن مغطاة بورق الطهي.
- في وعاء صغير، امزجوا أصفر البيض والخل الأبيض، وادهنوا به سطح الشوصون.
- اطهوا الشوصون في فرن مسخن على 180 درجة مئوية لمدة 30 دقيقة حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً.

المقادير

- 6 مربعات كيري®
- عجينة الشوصون
- 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 1 بصلة صغيرة، مقطعة
- 300 غ كفتة
- ملح وابزار، حسب الذوق
- 50 غ كرعاع مهرمش
- 5 أوراق نعناع
- 1 أصفر البيض +
- 1 ملعقة صغيرة خل أبيض



سيكار بالزعر

و Kiri®



طريقة التحضير

الخطوة 1: تحضير حشوة كيري®

• قوموا بسحق مربعات كيري® بالشوكة حتى تصبح ناعمة تماما، ثم أضيفوا صفار البيض المخفوق واخلطوا جيدا حتى يمتزج الخليط تماما.

الخطوة 2: تشكيل السيكار

• قوموا بحشو أوراق البسبيلة بحشوة كيري® على شكل سيكار بسمك 1 سم وطول 8 سم.
• في صحن صغير، ضعوا الماء والدقيق واخلطوهم لعمل عجينة الدقيق.
• قوموا بغلق السيكار بالقليل من عجينة الدقيق، ثم ضعوا السيكار في الثلاجة لمدة 30 دقيقة على الأقل.

الخطوة 3: طهي السيكار في الفرن

• ضعوا السيكار في طبق مغطى بورق الطهي.
• ادهنوا الجزء العلوي من السيكار بالزبدة الذائبة ورشوه بالزعر، ثم أدخلوه في فرن مسخن مسبقا على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 20 إلى 25 دقيقة حتى يصبح لونه ذهبيا، واحرصوا على تقديمه ساخنا.

المقادير

لتحضير حشوة كيري®

- 4 مربعات كيري®
- 1 أصفر بيضة

لتحضير السيكار

- 5 أوراق البسبيلة

لتحضير عجينة الدقيق

- 1 ملعقة كبيرة دقيق
- 2 ملاعق كبيرة ماء

للتزيين

- 1 ملعقة كبيرة زبدة، ذائبة
- 1 ملعقة كبيرة زعر



حرشة بالزيتون و Kiri®



15 دقيقة



4 أشخاص



الصعوبة :
سهلة

طريقة التحضير

- في وعاء كبير، اخلطوا السميكة الرقيقة والسكر والخميرة والملح والزعر الجاف.
- أضيفوا الزيت واخلطوا.
- أضيفوا الماء وامزجوا الخليط حتى يصبح العجين متجانسا.
- اتركوه يخمر لمدة 5 دقائق.
- أضيفوا الزيتون إلى الوعاء واخلطوا.
- شكلوا كرات صغيرة الحجم من العجين (تزن حوالي 80 غ)، ثم إضغطوا في منتصف كل كرة من العجين لتكوين حفرة.
- ضعوا 1/2 قطعة من مربعات كيري® في الحفرة. اجمعوا العجين على شكل كرة. لفوا الكرة في السميكة ثم سطحوها على شكل قرص صغير.
- سخنوا مقلاة على نار متوسطة، ثم أضيفوا الحرشة. اطهوا لمدة 5 دقائق على كل جانب. قدموا على الفور.

المقادير

لتحضير الحرشة

- 250 غ سميكة رقيقة
- 30 غ للتشكيل
- 1 ملعقة صغيرة سكر
- 4 غ خميرة الحلوى
- ملح حسب الذوق
- 2 ملاعق صغيرة زعر جاف
- 4 ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- 150 مل ماء بدرجة حرارة الغرفة

لتحضير الحشوة

- 4 مربعات كيري®، مقطعة إلى نصفين
- 50 غ زيتون أسود بدون نوى، مقطع إلى شرائح



بريوات محشوة بكريمة Kiri® وماء الورد



40 دقيقة



5 أشخاص



الصعوبة:
سهلة

طريقة التحضير

الخطوة 1: تحضير حشوة كيري®

• قوموا بتقطيع كل مربع كيري® إلى نصفين، بحيث يكون كل نصف على شكل مثلث.

الخطوة 2: حشو وطي البريوات

• قوموا بحشو كل ورقة البريوات بنصف قطعة من مربع كيري®، مع طي كل قطعة على شكل مثلث.
• في وعاء صغير، ضعوا الماء والدقيق واخلطوهم بملعقة لعمل عجينة الدقيق.

• أثناء طي البريوات، ضعوا القليل من عجينة الدقيق في طرف كل قطعة لغلط مثلثات البريوات بإحكام، ثم ضعوا في الثلاجة لمدة 30 دقيقة على الأقل.

الخطوة 3: تحضير شراب ماء الورد

• في قدر متوسط الحجم، ضعوا السكر والماء واخلطوهم جيداً.
• ضعوا القدر على نار متوسطة، واتركوا المزيج على النار حتى يغلي ويصبح قوامه كثيفاً. بعد ذلك، ارفعوا القدر عن النار وأضيفوا ماء الورد واتركوه جانبا حتى يبرد.

الخطوة 4: طهي البريوات في الفرن

• ضعوا قطع البريوات في صينية خبز مغطاة بورق الزبدة، وادهنوا الجزء العلوي لكل قطعة بالزبدة الذائبة، ثم أدخلوها إلى الفرن على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 20 دقيقة إلى 25 دقيقة أو حتى يصير لونها ذهبياً.
• فور خروج البريوات من الفرن، قوموا بغطس كل قطعة في شراب ماء الورد مع رشها باللوز، ثم قدموها على الفور.

المقادير

لتحضير الحشوة

• 5 مربعات كيري®

لتحضير ورق البريوات

• 10 ورقة البسبيلية
• 1 ملعقة كبيرة زبدة ذائبة

لتحضير العجينة الدقيق

• 1 ملعقة كبيرة من الدقيق
• 2 ملاعق كبيرة ماء

لتحضير شراب ماء الورد

• 60 غ سكر
• 60 مل ماء
• 1 ملعقة كبيرة ماء ورد

للتزيين

• لوز مقشر، مقلي ومفروم



شوربة القرع الأخضر والبروكلي و Kiri



35 دقيقة

4 أشخاص

الصعوبة:
سهلة

طريقة التحضير

- سخنوا زيت الزيتون في قدر على نار متوسطة. أضيفوا البصل والثوم، ثم اطهوا لمدة 3 دقائق مع التحريك.
- أضيفوا القرع الأخضر والبروكلي واستمروا في الطهي لمدة دقيقتين.
- أضيفوا الملح والإبزار والزعتر والمرق. اطبخوا حتى الغليان، ثم غطوا القدر واطهوا لمدة 15 دقيقة.
- صفوا الخضر وضعوها في خلاط كهربائي.
- أضيفوا مربعات كيري® واخلطوا حتى يصبح المزيج ناعما.
- أضيفوا مرق الطهي شيئا فشيئا واستمروا في الخلط حتى تحصلون على القوام الذي يناسبكم.
- أعيدوا الشوربة إلى القدر واطهوا لمدة 5 دقائق. صبوا الشوربة في أوعية التقديم، وقدموها دافئة مع رشة من الزعتر والخبز المحمص.

المقادير

- 4 مربعات كيري®
- 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- 1/2 بصلة صفراء
- مقشرة ومقطعة إلى مكعبات
- 2 فصوص ثوم مفروم
- 800 غ قرع أخضر، مقطّع إلى مكعبات
- 150 غ بروكلي، مفروم
- ملح وإبزار حسب الذوق
- 2 أوراق زعتر طري
- 750 مل مرق دجاج أو خضر
- زعتر طري وخبز محمص للتزيين



كيش بالدجاج والفطر

و Kiri®



75 دقيقة

10 أشخاص

الصعوبة :
سهلة

طريقة التحضير

الخطوة 1: تحضير عجينة الكيش

- في وعاء كبير، اخلطوا الدقيق والزبدة باليد حتى تحصلوا على قوام مرمل.
- أضيفوا الملح وصفار البيض ثم امزجوا الخليط.
- أضيفي الماء وشكلي العجينة. غطيها بغلاف بلاستيكي وضعيها في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- سخنوا الفرن إلى 180 درجة مئوية.
- افردوا العجينة على سطح مرشوش بالدقيق حتى يصير سمكها 3 مم.
- ضعوا العجينة في قالب حلوى 22 سم. باستخدام شوكة ضعوا ثقبوب في قاع العجينة، ثم ضعوها في الفرن لمدة 25 دقيقة. اتركوها لتبرد.

الخطوة 2: تحضير حشوة الكيش

- سخنوا زيت الزيتون في مقلاة على نار متوسطة. أضيفوا إليها البورو واطهوا لمدة دقيقتين.
- أضيفوا الدجاج والملح والإبزار ومسحوق الثوم واطهوا لمدة 7 دقائق.
- أضيفوا الفطر واطهوه لمدة 3 دقائق أخرى. ضعوا الحشوة جانبا لتبرد.

الخطوة 3: تحضير كريمة كيري®

- ضعوا مربعات كيري® في وعاء واهرسوها بملعقة حتى تصبح ناعمة.
- أضيفوا البيضة والكريمة الثقيلة واستمروا بالخلط حتى تمتزج المكونات جيدا.

الخطوة 4: تحضير الكيش

- أضيفوا الحشوة إلى العجينة المطهوه. اسكبوا مزيج كريمة كيري® فوقها، ثم أدخلوا الكيش للفرن لمدة 25 دقيقة. رشوا بالبقدونس و قدموه.

المقادير

لتحضير عجينة الكيش

- 250 غ دقيق أبيض
- 100 غ زبدة غير مملحة، باردة ومقطعة إلى مكعبات
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح
- 5 ملاعق كبيرة ماء بارد
- 1 صفار بيض

لتحضير الحشوة

- 3 ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- 3 حبات بورو، مقطعة إلى شرائح
- 125 غ صدر الدجاج، مقطع إلى مكعبات صغيرة
- 150 غ فطر، مقطع
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 ملعقة صغيرة إبزار
- 1/2 ملعقة صغيرة بودرة الثوم

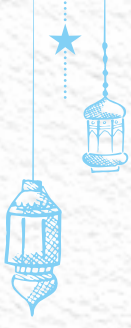
لتحضير كريمة كيري®

- 6 مربعات كيري®
- 1 حبة بيضة
- 180 مل كريمة ثقيلة (35% دهون)

للتزيين

- بقدونس مفروم للتقديم





بريوات بالسبانخ و البصل

و Kiri®



60 دقيقة



4 أشخاص



الصعوبة:
سهلة

طريقة التحضير

الخطوة 1: تحضير حشوة كريمة كيري®

- في مقلاة على نار متوسطة، سخنوا زيت الزيتون، ثم أضيفوا البصل مع القليل من الملح والإبزار، واتركوه على النار لمدة 3 دقائق.
- أضيفوا السكر واستمروا في الطهي لمدة 10 دقائق حتى يعسل البصل.
- أضيفوا السبانخ وجوزة الطيب، واتركوها على النار حتى تذبل السبانخ.
- في صحن مستدير متوسط الحجم، قوموا بسحق مربعات كيري® جيداً بالشوكة.
- قوموا بتصفية خليط السبانخ للتخلص من الماء الزائد، ثم اخلطوهم مع مربعات كيري® المسحوقة.

الخطوة 2: حشو ولف البريوات

- في صحن صغير، ضعوا الماء والدقيق واخلطوهم جيداً للحصول على عجينة الدقيق.
- شكلوا شرائح مستطيلة طويلة (5 سم × 30 سم) من ورق البريوات.
- ضعوا ملعقتين صغيرتين من الحشوة فوق كل شريحة من أوراق البريوات، وقوموا بلف البريوات على شكل قطع مثلثة.
- قوموا بغلق البريوات بالقليل من عجينة الدقيق، ثم ضعوا مثلثات البريوات في الثلاجة لمدة 30 دقيقة على الأقل.

الخطوة 3: طهي البريوات في الفرن

- ضعوا البريوات في طبق مغطى بورق الطهي.
- ادهنوا كل قطعة بالزيت النباتية ورشوها بالحبة السوداء، ثم أدخلوها الفرن على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 20 إلى 25 دقيقة حتى يصبح لونها ذهبياً. وقدموها ساخنة!

المقادير

لتحضير حشوة كريمة كيري®

- 4 مربعات كيري®
- 300 غ سبانخ
- 1/2 بصل مقطعة إلى شرائح
- 3 ملاعق كبيرة زيت نباتية
- 1 ملعقة صغيرة سكر بني
- 2 فصوص ثوم، مفروم
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح، حسب الذوق
- 1/4 ملعقة صغيرة إبزار، حسب الذوق
- قليل من جوزة الطيب مبشورة
- 250 غ ورق البسطيلة

للتزيين

- 1 ملعقة كبيرة حبة سوداء



بطبوط بالتونة

و Kiri®



5 دقائق



5 أشخاص



الصعوبة :
سهلة

طريقة التحضير

- في وعاء، ضعوا مربعات كيري® واهرسوها بملعقة حتى تصبح ناعمة.
- أضيفوا الحليب والملح والإبزار ثم اخفقوا المكونات حتى تتجانس.
- أضيفوا التونة والزيتون ومخلل الكورنيشون والخضر ثم امزجوا جيدا.
- ضعوا ملعقتان كبيرتان من الحشوة في كل حبة بطبوط وزينوها بالسيبوليت ثم قدموها.

المقادير

لتحضير كريمة كيري®

- 4 مربعات كيري®
- 4 ملاعق صغيرة حليب
- ملح وإبزار حسب الذوق

لتحضير البطبوط

- 80 غ تونة معلبة
- 50 غ زيتون أخضر، مقطّع إلى شرائح
- 6 ملاعق صغيرة ذرة معلبة
- 6 حبات مخلل كورنيشون، مقطّعة إلى شرائح
- 1 حبة جزر متوسطة، مبشورة
- 1 حبة بصل حمراء صغيرة، مفرومة
- 1 حبة طماطم، منزوعة البذور ومقطّعة إلى مكعبات
- 10 حبات بطبوط

للتزيين

- سيبوليت مفرومة



كير يميسو

و Kiri®



25 دقيقة



3 أشخاص



الصعوبة :
سهلة

طريقة التحضير

الخطوة 1: كريمة كيري®

- في وعاء، ضعوا مربعات كيري® وامتزجوا بملعقة حتى تحصلوا على نسيج متجانس وناعم.
- أضيفوا الحليب المحلى وسكر الفانيلا ثم أخفقوا بالخلط الكهربائي حتى يتكون خليط متجانس.
- أضيفوا القشدة الطرية واخلطوا حتى يتجانس الخليط.

الخطوة 2: شراب القهوة

- في إناء على نار متوسطة، ضعوا الماء والسكر والقهوة. اغلوا المزيج حتى يذوب السكر بالكامل.
- أزيلوا الإناء من النار ثم صبوا الشراب في وعاء واتركوه ليبرد قليلاً.

الخطوة 3: كيريميسو

- قوموا بسحق البسكويت إلى أجزاء صغيرة، وضعوه في كؤوس صغيرة ثم صبوا عليه القليل من شراب القهوة.
- أضيفوا طبقة من كريمة كيري®، ثم طبقة أخرى من البسكويت المفروم وشراب القهوة. كرروا العملية حتى نفاذ كريمة كيري®.
- يجب أن تكون الطبقة الأخيرة في كل الكؤوس مكونة من كريمة كيري®.
- وضعوه في الثلاجة لمدة ساعتين على الأقل. قوموا برش الكؤوس ببودرة الكاكاو قبل التقديم.

المقادير

لتحضير كريمة كيري®

- 6 مربعات كيري®
- 30 غ حليب مركز محلى
- 1 ملعقة كبيرة قشدة طرية
- 1 كيس سكر الفانيلا

لتحضير شراب القهوة

- 100 مل ماء
- 70 غ سكر
- 2 ملاعق صغيرة قهوة سريعة التحضير

للبسكويت

- 100 غ بسكويت

للتزيين

- بودرة الكاكاو



شورية البطاطس و البورو

و Kiri®



35 دقيقة



4 أشخاص



الصعوبة :
سهلة

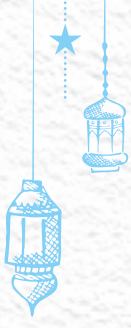
طريقة التحضير

- على نار متوسطة، أذيبوا الزبدة في قدر كبير. أضيفوا البورو واطهوا لمدة 3 دقائق.
- أضيفوا البطاطس والملح والإبزار والمرق. اطحخوا حتى الغليان، ثم غطوا القدر واطهوا لمدة 20 دقيقة.
- صفوا الخضر وضعوها في خلاط كهربائي.
- أضيفوا مربعات كيري® وأخلطوا حتى يصبح المزيج ناعما.
- أضيفوا مرق الطهي شيئا فشيئا واستمروا في الخلط حتى تحصلون على القوام الذي يناسبكم.
- أعيدوا الشورية إلى القدر واطهوا لمدة 5 دقائق.
- صبوا الشورية في أوعية التقديم، وقدموا دافئة مع رشة من السيبوليت.

المقادير

- 3 مربعات كيري®
- 1 ملعقة كبيرة زبدة غير مملحة
- 1 حبة بورو (15 غ)
- مقطعة إلى شرائح
- 500 غ بطاطس، مقشرة ومقطعة إلى مكعبات
- ملح وإبزار حسب الذوق
- 1 لتر مرق الدجاج أو الخضر
- سيبوليت للتزيين





Kiri رولي بالخضر و



25 دقيقة

4 أشخاص

الصعوبة:
سهلة

طريقة التحضير

- قطعوا قطع جبنة كيري® إلى شرائح.
- في وعاء مملوء بالماء الدافئ، ضعوا ورقة الأرز في الماء لترطيبها ثم توضع على طبق.
- ضعوا ورقة الخس على نصف ورقة الأرز وأضيفوا إليها البعض من شرائح الجزر والخيار.
- قوموا بلف نصف الورقة على الخس.
- أضيفوا إلى النصف الثاني كلا من شرائح المانجو وشرائح جبنة كيري®. لفوا بقية ورقة الأرز. قطعوا إلى نصفين.

المقادير

- 3 مربعات كيري®
- 10 أوراق الأرز
- 1 جزر، مقشر ومقطع إلى شرائح رقيقة
- 1 خيار، مقشر ومقطع إلى شرائح رقيقة
- 10 ورقات خس
- 1 مانجو، مقشر ومقطع إلى شرائح رقيقة



ملوي في الفرن على طريقة

Kiri® الفطائر و



60 دقيقة



5 أشخاص



الصعوبة :
متوسطة

طريقة التحضير

الخطوة 1: تحضير الحشوة

- سخنوا زيت الزيتون في مقلاة على نار متوسطة. أضيفوا البورو، ثم اطهوا لدقيقتين.
- أضيفوا الديك الرومي المطحون ثم قوموا بطهيه لمدة 3 دقائق.
- أضيفوا الجزر والملفوف والملح والإبزار ومسحوق الثوم والهريسة واستمروا في الطهي لمدة 5 دقائق.
- أطفئوا النار، أضيفوا الزعتر الطازج ثم إمزجوا الخليط. اتركوه جانبا حتى يبرد.

الخطوة 2: تشكيل الملوي

- اخلطوا دقيق الفينو والزبدة والزيت والخميرة في وعاء.
- لتشكيل الملوي، خذوا كرة واحدة من العجين في كل مرة وضعوها على طاولة العمل. اغمسوا يديكم في خليط الفينو وافردوا كرة العجين على شكل دائرة رقيقة جداً.
- رشوا العجين بخليط الفينو ثم اطووه على شكل مستطيل. ضعوا المستطيلات على صينية مدهونة بالزيت، وغطوها بغلاف بلاستيكي. اتركوها تترتاح لمدة 10 دقائق.
- سخنوا الفرن إلى 200 درجة مئوية.
- ضعوا مستطيلا واحدا من العجين في كل مرة على سطح العمل المدهون بالزيت. اغمسوا يديكم في خليط الزيت ثم بسطوا العجينة على شكل مستطيل أكبر.
- ضعوا ملعقة كبيرة من الحشوة في وسط المستطيل ثم أضيفوا مربع كيري® المقطع إلى 4 قطع.
- قوموا بطي زوايا العجين في المنتصف لغلق الملوي، وزينوها بحبة زيتون اسود في المنتصف حيث تلتقي حواف العجين.
- ضعوا الملوي على صينية فرن مغطاة بورقة الزبدة، ثم إطهي لمدة 25 دقيقة. قدميه ساخنا.

المقادير

لتحضير الحشوة

- 5 مربعات كيري®، مقطعة إلى 4 قطع
- 1/2 ملعقة كبيرة زيت الزيتون
- 1 حبة بورو كبيرة، مقطعة إلى شرائح
- 1/8 حبة ملفوف، مقطعة إلى شرائح
- 1 حبة جزر متوسطة الحجم، مبشورة
- 125 غ ديك رومي مفروم
- 1/8 ملعقة صغيرة ملح
- 1/8 ملعقة صغيرة إبزار
- 1/8 ملعقة صغيرة بودرة الثوم
- 1/4 ملعقة صغيرة هريسة
- 1/2 ملعقة صغيرة زعتر طري

لتشكيل الملوي

- عجينة الملوي
- 1,5 ملعقة كبيرة دقيق الفينو
- 1,5 ملعقة كبيرة زبدة، ذائبة
- 1,5 ملعقة كبيرة زيت نباتي
- 2 غ خميرة الحلوى
- للتزيين
- 5 حبات زيتون أسود



كؤوس المهلبية بكريمة Kiri وماء الورد



35 دقيقة



4 أشخاص



الصعوبة:
سهلة

طريقة التحضير

الخطوة 1: تحضير كريمة كيري®

- في قدر على نار متوسطة، أضيفوا الحليب وحببات الهيل، واتركوه على النار حتى الغليان.
- في وعاء آخر، قوموا بهرس مربعات كيري® بالشوكة، ثم أضيفوا ثلث مقدار الحليب واخلطوهم جيدا حتى الحصول على مزيج متجانس تماما.
- أعيديوا المزيج إلى القدر مرة أخرى، وأضيفوا النشا والعسل، واتركوه على نار متوسطة مع الاستمرار في الخفق حتى تحصلون على قوام كثيف مناسب.

الخطوة 2: تقديم المهلبية

- صبوا المهلبية في أكواب التقديم، واتركوها جانبا لتبرد لمدة 15 دقيقة، ثم غطوا الأكواب بغلاف بلاستيكي وضعوها في الثلاجة لمدة ساعة.
- قبل التقديم مباشرة، اسكبوا بعض من ماء الورد فوق المهلبية وزينوها بالفستق والورد المجفف.

المقادير

لتحضير مهلبية كيري®

- 8 مربعات كيري®
- 500 مل حليب كيري®
- 30 غ نشا ذرة
- 12 حبة هيل
- 70 غ عسل

للتزيين

- 2 ملاعق كبيرة ماء الورد
- 6 ملاعق كبيرة فستق مطحون
- 2 ملاعق كبيرة ورد مجفف



حساء السبانخ و البطاطس

و Kiri®



45 دقيقة



4 أشخاص



الصعوبة:
سهلة

طريقة التحضير

- في قدر متوسط، صبوا الماء وأضيفوا قطع البطاطس و البصل و الثوم و الملح.
- ضعوا القدر على نار متوسطة، اطهوا لمدة 15 دقيقة حتى تطهى البطاطس.
- صفوا الخضر واحتفظوا بماء الطهي. ضعوها في وعاء، أضيفوا مربعات جبنة كيري® واخلطوا بخلاط كهربائي حتى تحصلون على خليط ناعم.
- أضيفوا ماء الطهي مع الخلط، حتى تحصلون على التماسك المرغوب فيه. يجب أن يكون الحساء خفيفا.
- ضعوا الحساء في قدر على نار متوسطة، أضيفوا السبانخ، واطهوا لمدة 5 دقائق.
- أضيفوا زيت الزيتون اطهوا لمدة دقيقة. قدموا على الفور. يمكن تعويض السبانخ بالبروكلي.

المقادير

- 3 مربعات كيري®
- 250 غ من السبانخ
- 3 حبات بطاطس متوسطة، مقشرة ومقطعة إلى قطع
- 1 حبة بصل متوسطة، مقشرة ومقطعة إلى قطع
- 2 فصوص ثوم، مفرومة
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح، حسب الذوق
- 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- ماء





للمزيد من الوصفات العائلية الشهية

زورونا على موقعنا
www.kiriramadan.ma

إلتحقوا بنا على مواقعنا الإجتماعية



Kiri Maroc



kirimarocofficiel



Kiri Maroc