



كتيب وصفات مجاني
Free Recipe Booklet

nojukha

وصفات الأطباق الرئيسية ٢
Main Dish Recipes 2





nojukha

الأطباق الرئيسية كثيرة ومتنوعة، ولكل طبق سر يميزه عن غيره. وصفات كنور للأطباق الرئيسية تأتيك من بلدان مختلفة لتحضير أطباق مميزة وفريدة. مكونات كنور الطازجة المجففة طبيعياً محفوظة في مخلفات بدون مواد حافظة لضمان أعلى جودة وأزكى نكهة.

Main dishes come with a variety of flavors, each with secret ingredients that distinguish it from the other. Knorr Main Dish Recipes are brought to you from around the world to decorate your dining table with some unique and traditional dishes. Knorr uses fresh ingredients that are naturally dried and preserved in sachets with no additives to ensure the best quality.

nojukha

nojukha



Baked chicken casserole!

- 1- Preheat oven to 200°C.
- 2- Heat oil into medium pan, sauté chicken, green onion, celery and bell pepper for 5 minutes.
- 3- Prepare Béchamel mix as directed on the back of the sachet.
- 4- Place chicken and veggies into casserole then cover with béchamel sauce.
- 5- Bake the casserole for 20 - 25 minutes serve with steamed rice or noodles.

صينية الدجاج في الفرن!

- ١- سخني الفرن لدرجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية.
- ٢- سخني الزيت في مقلاة متوسطة ثم أضيفي كلاً من الدجاج، البصل الأخضر، الكرفس والفلفل الرومي وحركي لمدة ٥ دقائق.
- ٣- حضري صلصة البشاميل كما هو موضح خلف الخلف.
- ٤- ضعي الدجاج والخضروات في صينية فرن ثم صبي عليها صلصة البشاميل.
- ٥- اخبري الصينية في الفرن لمدة ٢٠ - ٢٥ دقيقة وقدمي مع الأرز أو الشعيرية.

nojukha

Ingredients

- 1 sachet Knorr Béchamel mix
- 4 small boneless chicken breasts sliced
- 1 medium orange bell pepper diced
- ½ cup chopped celery
- 1 large tomato chopped
- ¼ cup chopped green onion
- 1 tbsp vegetable oil
- salt and pepper (to taste)

المقادير

- ١ مغلف كنور خلطة البشاميل
- ٤ صدر دجاج صغير بدون عظم
- ١ حبة فلفل رومي برتقالي مقطعة
- ½ كوب كرفس مقطع
- ١ حبة طماطم كبيرة مقطعة
- ¼ كوب بصل أخضر مفروم
- ١ م طعام زيت نباتي
- ملح وفلفل (حسب الرغبة)





Beef and veggies pot pie!

- 1- Preheat oven to 200°C.
- 2- Heat butter into medium pan, sauté onion and beef cubes for 5 minutes, add vegetables.
- 3- Add chicken broth and leave to cook for 5 minutes.
- 4- Prepare béchamel sauce as directed on the back of the sachet. Add to the beef mixture and vegetables and keep aside.
- 5- Roll out pie crust dough into a lightly floured surface then cut dough into 4 rounds slightly larger than diameter of the ramekins.
- 6- Divide filling among ramekins, cover with dough disks and press to seal the edge, brush with egg and bake for 25 minutes or until nice and golden.



Ingredients

- 1 sachet Knorr Béchamel mix
- 1 readymade pie crust dough 200g
- beef meat cut into cubes
- 1 small onion finely chopped
- 2 tsp butter
- 1 small carrot cubed
- 1 small potato cubed
- ¼ cup corn
- ¼ cup peas
- ¼ cup chicken broth
- 1 egg lightly beaten
- salt and pepper (to taste)

فطيرة اللحم والخضروات!

- ١- سخني الفرن لدرجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية.
- ٢- سخني الزبدة في وعاء متوسط، ثم أضيفي كلا من البصل واللحم البقوع وحركي لمدة ٥ دقائق ثم أضيفي الخضروات.
- ٣- أضيفي مرق الدجاج وأطبخي لمدة ٥ دقائق أخرى.
- ٤- حضري صلصة البشاميل كما هو موضح خلف الخلف، ثم اخلطي صلصة البشاميل مع اللحم والخضروات.
- ٥- افردي عجينة الفطائر على سطح مرشوش بقليل من الدقيق ثم قطعي العجينة إلى ٤ دوائر بحيط أكبر من محيط وعاء الخبز قليلا.
- ٦- وزعي خليط اللحم والخضروات على صواني الخبز ثم غطي كل صينية بدائرة من العجين اضغطي أطراف العجين برفق حتى تقفلي الفطيرة، ادھني الفطائر بالبيض واخبزيها في الفرن لمدة ٢٥ دقيقة أو حتى تصبح ذهبية اللون.

المقادير

- ١ مغلف كنور خلطة البشاميل
- ١ عبوة عجينة الفطائر الجاهز ٢٠٠ جم
- لحم بقري مقطع إلى مكعبات
- ١ حبة بصل صغيرة مقطعة
- ٢ زبدة
- ١ حبة جزر صغيرة مقطعة
- ١ حبة بطاطس صغيرة مقطعة مكعبات
- ¼ كوب ذرة
- ¼ كوب بازلاء
- ¼ كوب مرق دجاج
- ١ حبة بيض مخفوقة
- ملح وفلفل (حسب الرغبة)

nojukha



Macaroni with cheese!

- 1- Preheat oven to 220°C.
- 2- Prepare béchamel sauce as directed on the back of the sachet.
Add both types of cheese and stir well until cheese is melted. Season with salt and pepper.
- 3- Meanwhile cook pasta in salted water for 8 minutes or until al dente.
Drain the pasta and keep aside.
- 4- Toss pasta with cheese sauce and pour the macaroni into baking dish.
Bake for 20 minutes.



Ingredients

- 1 sachet Knorr Béchamel mix
- ½ pack of any shape of pasta
- 1½ cup shredded cheese
- ½ cup shredded Kashkaval cheese
- ¼ tsp of black pepper
- salt (to taste)

nojukha

مكرونه بالجبن!

- ١- سخني الفرن لدرجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية.
- ٢- حضري صلصة البشاميل كما هو موضح خلف الخلف، أضيفي إليها الجبن وحركي حتى يذوب الجبن. ثم أضيفي الملح والفلفل.
- ٣- في أثناء ذلك اطبخي المكرونة في ماء مملح لمدة ٨ دقائق أو حتى توشك على النضج، صفي المكرونة واتركيها جانباً.
- ٤- اخلطي المكرونة مع صلصة الجبن جيداً ثم ضعيها في صينية فرن، اخبزي الصينية لمدة ٢٠ دقيقة.

المقادير

- ١ مغلف كنور خلطة البشاميل
- ½ عبوة مكرونة أي نوع
- ١½ كوب جبنة تشيدر مبشورة
- ½ كوب جبنة قشقوان مبشورة
- ¼ م صغيرة فلفل أسود
- ملح (حسب الرغبة)



nojukha

Eggplants lasagna!

- 1- Preheat oven to 200°C.
 - 2- To make filling: Heat olive oil into small pan, add onion, garlic, minced meet and cinnamon for 2 - 3 minutes then add water and Bolognese mix leave to cook for 10 minutes.
 - 3- Heat oil into shallow skillet, season eggplants slices with salt and pepper then fry for 1 minute on each side.
 - 4- Prepare béchamel sauce as directed on the back of the sachet.
 - 5- Spread ¼ cup of béchamel sauce in the bottom of baking pan. Layer with eggplant slices then top with minced meat and bolognese sauce. Repeat twice then cover with the left béchamel sauce.
 - 6- Sprinkle with cheese and bake for 25 minutes.
- Leave to stand for 10 minutes before serving.



Ingredients

- 1 sachet Knorr Béchamel mix
- 500g minced lamb meat
- 4 medium eggplants sliced lengthwise
- ¼ cup shredded parmesan cheese

For the filling

- 1½ cup water
- 1 medium onion finely chopped
- 1 sachet Knorr Bolognese mix
- 2 tbsp olive oil
- 2 garlic clove crushed
- ¼ tsp ground cinnamon
- ¼ tsp ground black pepper
- salt (to taste)
- oil for frying

لازانيا بالبذائجات الأسود!

- ١- سخني الفرن لدرجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية.
- ٢- لتحضير الحشوة: سخني زيت الزيتون في وعاء متوسط، ثم أضيفي كلاً من البصل، الثوم، اللحم المفروم والقرفة وحركي لمدة ٢-٣ دقائق. ثم أضيفي كلاً من الماء وصلصة البولونيز واطبخي لمدة ١٠ دقائق.
- ٣- سخني الزيت في مقلاة متوسطة، تبلي شرائح الباذنجات بالملح والفلفل واقليها لمدة دقيقة من كل جهة.
- ٤- حضري صلصة البشاميل كما هو موضح خلف العبوة.
- ٥- صبي ¼ كوب من البشاميل في قاع صينية فرن، ضعي طبقة من شرائح الباذنجات الأسود ثم صبي عليها طبقة من صلصة البولونيز باللحم. كرري مرتين ثم غطي الصينية بها تبقي من صلصة البشاميل.
- ٦- انثري الجبن فوق البشاميل ثم اخبزي الصينية لمدة ٢٥ دقيقة. اتركيها تترتاح مدة ١٠ دقائق قبل التقديم.

المقادير

- ١ مغلف كنور خلطة البشاميل
- ٥٠٠ جم لحم خروف مفروم
- ٤ حبة باذنجات أسود متوسطة مقطعة شرائح طويلة
- ¼ كوب جبن بارميزان مبشورة
- لتحضير الحشوة
- 1½ كوب ماء
- ١ حبة بصل متوسطة مفرومة
- ١ مغلف كنور خلطة البولونيز
- ٢ كوب كبيرة زيت زتون
- ٢ فص ثوم مفروم
- ¼ م صغيرة قرفة
- ¼ م صغيرة فلفل أسود
- ملح (حسب الرغبة)
- زيت للقلي

nojukha



Spinach and chicken crepe rolls!

- 1- Preheat oven to 220°C.
- 2- In medium bowl, mix all crepe ingredients very well and leave for 10 minutes.
- 3- Lightly grease a nonstick pan with oil, pour 2 - 3 tbsp of crepe mixture into pan and quickly swirl the pan to coat the bottom evenly. Cook until top of crepe is almost dry. Flip the crepe to the other side and cook for 15 seconds. Repeat until crepe ingredients are finished.
- 4- Prepare béchamel sauce as directed on the back of the sachet.
- 5- To make filling: Heat butter into medium pan, sauté onion and diced chicken for 5 minutes.
- 6- Stir in béchamel spinach and cheese, remove from heat and keep aside.
- 7- Fill the crepe with chicken and spinach mixture and arrange into casserole, drizzle with pizza sauce and bake for 15 minutes.



Ingredients

For the Crepe

- 1 cup all purpose flour
- 2 eggs
- 1 cup milk
- 2 tsp melted butter
- ½ tsp salt
- pinch of white pepper

For the filling

- 1 sachet Knorr Béchamel mix
- 1 boneless chicken breast diced
- 1 cup spinach chopped
- 3 tbsp cheddar cheese
- 3 tbsp parmesan cheese
- 1 small onion finely chopped
- 1 tbsp butter
- salt and pepper (to taste)
- ½ cup pizza sauce

لفائف الكريب بالسبانخ والدجاج!

- ١- سخني الفرن لدرجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية.
- ٢- في وعاء متوسط، اخلطي كل مكونات الكريب جيداً واتركيها لمدة ١٠ دقائق.
- ٣- امسحي مقلاة متوسطة بالزيت، ثم صبي ٢-٣ ملاعق من خليط الكريب في المقلاة، وحركيها بشكل دائري بسرعة. أتركيها على النار حتى يجف سطح الكريب، ثم اقلبيها على الجهة الأخرى، واتركيها لمدة ١٥ دقيقة، وهكذا حتى تنتهي الكمية.
- ٤- حضري صلصة البشاميل كما هو موضح خلف الخلف.
- ٥- لتحضير الحشوة: سخني الزبدة في مقلاة متوسطة، ثم أضيفي كلاً من البصل والدجاج وحركي لمدة ٥ دقائق.
- ٦- أضيفي صلصة البشاميل، والسبانخ والجبن إلى الدجاج واخلطي جيداً.
- ٧- وزعي الحشوة على فطائر الكريب، ثم لفيها وضعيها في صينية فرن. صبي عليها صلصة البيتزا، واخبريها في الفرن لمدة ١٥ دقيقة.

المقادير

لتحضير الكريب

- ١ كوب دقيق
- ٢ بيض
- ١ كوب حليب
- ٢ م طعام زبدة مذابة
- ½ م صغيرة ملح
- رشة فلفل أبيض

لتحضير الحشوة

- ١ مغلف كنور خلطة البشاميل
- ١ صدر دجاج بدون عظم مقطع مكعبات صغيرة
- ١ كوب ورق سبانخ مقطع
- ٣ م طعام جبنة تشيدر مبشورة
- ٣ م طعام جبنة بارميزان مبشورة
- ١ حبة بصل صغيرة مقطعة
- ١ م طعام زبدة
- ملح وفلفل (حسب الرغبة)
- ½ كوب صلصة بيتزا

nojukha



nojukha

Pasta shells stuffed with shrimps!

- 1- Preheat oven to 220°C.
- 2- Cook pasta shells in salted water for 8 minutes or until al dente. Strain from water and keep aside.
- 3- Heat oil into medium pan, add shrimp and sauté for 2 - 3 minutes, remove from pan and keep aside.
- 4- Add water and Bolognaise mix to the pan and cook for 10 minutes, stir in the chopped parsley.
- 5- Arrange pasta shells into baking dish, fill with shrimps then ladle Bolognaise sauce on top of shrimps. Sprinkle with cheese and bake for 15 minutes or until cheese is melted.

nojukha



Ingredients

- 1 sachet Knorr Bolognaise mix
- 16 jumbo pasta shells
- 1½ cup water
- 400g shrimp peeled and deveined
- 2 tsp olive oil
- 1 cup shredded cheddar cheese
- ¼ cup chopped parsley
- salt and pepper (to taste)
- oil for frying

أصداف مكرونة محشوة بالجيري!

- ١- سخني الفرن لخاية ٢٢٠ درجة مئوية.
- ٢- أسلقي المكرونة في ماء مملح لمدة ٨ دقائق أو حتى توشك أن تنضج، ثم صفيها من الماء واطريها جانباً.
- ٣- سخني زيت الزيتون في وعاء صغير، وأضيفي الجيري واطبخي لمدة ٢-٣ دقائق، ثم أزيللي الجيري من الوعاء واطريه جانباً.
- ٤- أضيفي الماء وخلطة البولونيز إلى الوعاء واطبخي لمدة ١٠ دقائق، ثم أضيفي البقدونس المفروم.
- ٥- رتبي أصداف المكرونة المطبوخة في الصينية، ثم وزعي الجيري المطبوخ بين أصداف المكرونة، وصبي عليها صلصة البولونيز، ثم انثري الجبن فوق الجيري، واخبري الصينية في الفرن لمدة ١٥ دقيقة أو حتى تذوب الجبنة.

المقادير

- ١ مغلف كنور خلطة البولونيز
- ١٦ حبة مكرونة أصداف كبيرة جداً
- ١½ كوب ماء
- ٤٠٠ جم جيري مقشر ومنظف
- ٢ صغرة زيت زيتون
- ١ كوب جبنة تشيدر مبشورة
- ¼ كوب بقدونس مفروم
- ملح وفلفل (حسب الرغبة)
- زيت للقلي



Cannelloni with beef bolognaise!

- 1- Preheat oven to 220°C.
- 2- In medium bowl, mix all crepe ingredients very well and leave for 10 minutes.
- 3- Lightly grease a nonstick pan with oil, pour 2 - 3 tbsp of crepe mixture into pan and quickly swirl the pan to coat the bottom evenly. Cook until top of crepe is almost dry. Flip the crepe to the other side and cook for 15 seconds. Continue until crepe ingredients are finished.
- 4- To make filling: Heat olive oil into small pan, add onion and sauté for 2 - 3 minutes then add minced meat and cook for 5 minutes.
- 5- Add 1 cup of water and the Bolognaise mix and cook for 10 - 15 minutes.
- 6- Fill the crepe with the mixture and arrange into baking dish. Sprinkle with cheese and bake on upper shelf of oven for 5 minutes or until cheese melts.



Ingredients

For the Crepe

- ½ cup all purpose flour
- 2 eggs
- ¾ cup milk
- 1 tbsp butter melted
- ½ tsp salt
- pinch of white pepper

For the Bolognaise

- 1 sachet Knorr Bolognaise mix
- 1 cup water
- 300g minced beef
- 1 small onion finely chopped
- 2 tbsp olive oil
- salt and pepper (to taste)
- 2 tbsp mozzarella cheese
- 3 tbsp parmesan cheese

كانيلوني بصلصة بولونيز اللحم!

- ١- سخني الفرن لغاية ٢٢٠ درجة مئوية.
- ٢- في وعاء متوسط، اخلطي كل مكونات الكريب جيداً واتركها لمدة ١٠ دقائق.
- ٣- امسحي مقلاة متوسطة بالزيت، ثم صبي ٢ - ٣ ملاعق من خليط الكريب في المقلاة وحركيها بشكل دائري بسرعة، واتركيها على النار حتى يجف سطح الكريب، ثم اقليها على الجهة الأخرى واتركيها لمدة ١٥ ثانية وهكذا حتى تنتهي الكمية.
- ٤- لتحضير صلصة البولونيز باللحم: سخني الزيت في وعاء صغير، ثم أضيفي البصل وحركي لمدة ٢ - ٣ دقيقة، ثم أضيفي اللحم المفروم واطبخي لمدة ٥ دقائق.
- ٥- أضيفي كوب الماء وخليط البولونيز واطبخي لمدة ١٠ - ١٥ دقيقة.
- ٦- ضعي قليلاً من الخشونة في كل فطيرة كريب، ثم لفيها جيداً وضعيها في صينية فرن، ثم انثري عليها الجبن واخبزيها في الرف العلوي من الفرن لمدة ٥ دقائق أو حتى تذوب الجبنة.

المقادير

لتحضير الكريب

- ½ كوب دقيق
- ٢ بيض
- ¾ كوب حليب
- ١ م طعام زبدة مذابة
- ½ م صغيرة ملح
- رشة فلفل أبيض

لتحضير صلصة البولونيز باللحم

- ١ مغلف كنور خلطة البولونيز
- ١ كوب ماء
- ٣٠٠ جم لحم بقر مفروم
- ١ حبة بصل صغيرة مقطعة
- ٢ م طعام زيت زيتون
- ملح وفلفل (حسب الرغبة)
- ٢ م طعام جبنة موزاريلا
- ٣ م طعام جبنة بارميزان

nojukha



nojukha

Chicken macaroni with tomato!

- 1- Heat olive oil into medium pan, add garlic and chicken strips and sauté for 2 - 3 minutes.
- 2- Add water, Bolognese mix and dried basil to the pan and leave to cook for 10 - 12 minutes.
- 3- Meanwhile cook pasta in salted water as directed on the back of the pack. Drain the pasta and keep aside.
- 4- Toss pasta with chicken sauce and serve.

مكرونه بصلصة الدجاج والطماطم!

- ١- سخني زيت الزيتون في وعاء متوسط، ثم أضيفي الدجاج والثوم، واطبقي لمدة ٢-٣ دقائق.
- ٢- أضيفي كلاً من الماء، وخليط البولونيز والريحان المجفف واطبقي لمدة ١٠-١٢ دقيقة.
- ٣- أثناء ذلك، اطبقي المكرونة في ماء مملح كما هو موضح خلف العبوة، ثم صفّي المكرونة واتركيها جانباً.
- ٤- أخلطي المكرونة مع صلصة الدجاج والطماطم وقدميها.



Ingredients

- 1 sachet Knorr Bolognese mix
- 2 boneless chicken breasts cut into strips
- 1¼ cup water
- ½ pack of linguini or fettuccine pasta
- 3 garlic clove crushed
- 1 tsp dried basil
- 2 tsp olive oil

nojukha

المقادير

- ١ مغلف كنور خلطة البولونيز
- ٢ صدر دجاج بدون عظم مقطع إلى شرائح
- ١½ كوب ماء
- ½ عبوة مكرونة فتوتشيني أو لينكويني
- ٣ فص ثوم مفروم
- ١ م صغيرة ريحان مجفف
- ٢ م صغيرة زيت زيتون

nojukha



Grilled chicken pasta casserole!

- 1- Preheat oven to 220°C.
- 2- Heat griddle pan and brush with oil, season chicken breasts with crushed garlic, Italian spices, salt and pepper. Place chicken breasts into griddle pan and cook for 3 minutes on each side. Remove from pan and keep aside.
- 3- In another pan mix water and Bolognese mix and leave to cook for 10 minutes.
- 4- Meanwhile cook pasta in salted water until al dente (almost cooked). Drain the pasta and keep aside.
- 5- Toss pasta with carrots and Bolognese sauce, pour pasta into casserole and top with grilled chicken breasts then sprinkle with cheese.
- 6- Bake pasta casserole for 15 minutes.

صينية المكرونة بالدجاج المشوي!

- ١- سخني الفرن لغاية ٢٢٠ درجة مئوية.
- ٢- سخني الشواية جيداً وادهنيها بالزيت، ثم تبلي صدور الدجاج بالثوم المفروم، والبهارات الإيطالية والملح والفلفل، ثم ضعي صدور الدجاج على الشواية واشويها لمدة ٣ دقائق لكل جهة.
- ٣- في وعاء آخر، أضيفي كل من الماء، وخليط البولونيز واطبخي لمدة ١٠ دقائق.
- ٤- أثناء ذلك، اطبخي المكرونة في ماء مملح كما هو موضح خلف العبوة حتى توشك أن تنضج، ثم صفّي المكرونة واتركيها جانباً.
- ٥- أخلطي المكرونة مع صلصة البولونيز والجزر وضعيها في صينية فرن، ثم ضعي عليها صدور الدجاج المشوية وانثري عليها الجبن.
- ٦- أخبزي الصينية في الفرن لمدة ١٥ دقيقة.

Ingredients

- 1 sachet Knorr Bolognese mix
- 4 small boneless chicken breasts
- 1/4 cup water
- 1/2 pack penne pasta (tube pasta)
- 1 large carrot julienned
- 1 garlic clove crushed
- 1 tsp Italian spices
- 2 tbsp olive oil
- salt and pepper (to taste)

nojukha

المقادير

- ١ مغلف كنور خلطة البولونيز
- ٤ صدر دجاج صغير بدون عظم
- ١/٤ كوب ماء
- ١/٢ عبوة مكرونة بيني (أنبوبية الشكل)
- ١ جزر كبيرة مقطعة رفيعاً
- ١ فص ثوم مفروم
- ١ م صغيرة بهارات إيطالية
- ٢ م طعام زيت زيتون
- ملح وفلفل (حسب الرغبة)





Shrimp tandoori skewers!

- 1- In medium bowl, mix shrimp, ginger, yogurt, lemon juice, garlic, red food color and spices. Season with salt and pepper and leave to marinate for 30 minutes.
- 2- Preheat oven to 220°C.
- 3- Place shrimps into wooden skewers then dredge into coating mix.
- 4- Brush shrimp skewers with oil, place in baking pan and bake for 15 minutes or until shrimps are cooked through.



Ingredients

- 300g large shrimp, peeled and deveined
- 1 sachet Knorr hot coating mix
- 1 tsp chopped fresh ginger
- 3 tsp yogurt
- ¼ tsp of each ground cumin, ground coriander
- ¼ ground cinnamon
- 1 clove crushed garlic
- 2 tsp lemon juice
- ½ tsp red food coloring
- 1 tbsp vegetable oil
- salt and pepper (to taste)

تندوري الجبيري في الفرن!

- ١- في وعاء صغير، اخلطي الجبيري، الزنجبيل، لبن الزبادي، عصير الليمون، الثوم، اللون الأحمر والبهارات. تبلي بالملح والفلفل ثم اتركيه لمدة ٣٠ دقيقة.
- ٢- سخني الفرن لدرجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية.
- ٣- ضعي حبات الجبيري في أعواد خشبية ثم اغمسي أعواد الجبيري في خلطة البروست.
- ٤- ادھني الجبيري بالزيت من كل جهة ثم ضعي أعواد الجبيري في صينية فرن واخبزيها لمدة ١٥ دقيقة أو حتى ينضج الجبيري.

nojukha

البقادر

- ٣٠٠ جم جبيري كبير مقشر ومنظف
- ١ مغلف كنور خلطة البروست الحارة
- ١ م صغيرة زنجبيل طازج مفروم
- ٣ م طعام لبن زبادي
- ¼ م صغيرة من كل من (كهون مطحون، كزبرة مطحونة، قرفة مطحونة)
- ١ فص ثوم مفروم
- ٢ م صغيرة عصير ليمون
- ¼ م صغيرة لون طعام أحمر
- ١ م طعام زيت نباتي
- ملح وفلفل (حسب الرغبة)



Italian Kabsa!

- 1- Soak rice in salted warm water for 30 minutes.
- 2- Mix 2 cups of water with 2 sachets of Kabsa mix.
- 3- Meanwhile, heat oil into medium pan and sauté chicken pieces for 5 minutes, Add the Kabsa mix and leave to cook for 15 minutes or until chicken is cooked through.
- 4- Remove chicken pieces and keep aside.
- 5- Cook pasta in salted water for 8 minutes or until al dente. Drain and return to the pan. Add half of the cooked Kabsa sauce and leave to cook for 5 - 6 minutes.
- 6- Drain rice thoroughly, add 2¼ cup of water to the left half of Kabsa sauce bring to boil. Add the rice and leave to boil for 5 minutes then cover the pan and cook on low heat for 15 minutes.
- 7- Put rice on one half of the serving dish and the pasta on the other half, top with chicken pieces.



Ingredients

- 2 sachet Knorr Kabsa Mix
- 4 chicken pieces
- 1½ cup basmati rice
- ½ pack spaghetti pasta
- 4 tbsp olive oil

nojukha

الكبسة الإيطالية!

- 1- انقع الأرز في ماء دافئ، مملح لمدة ٣٠ دقيقة.
- 2- اخلطي كوب من الماء مع مغلفين خلطة الكبسة.
- 3- في أثناء ذلك، سخني الزيت في وعاء متوسط ثم أضيفي قطع الدجاج واطبخي لمدة ٥ دقائق، أضيفي خليط الكبسة واطبخي لمدة ١٥ دقيقة أو حتى ينضج الدجاج.
- 4- أزيل قطع الدجاج واطبخيها جانبا.
- 5- اطحني المكرونة في ماء مملح لمدة ٨ دقائق أو حتى توشك على النضج، صفيها جيدا ثم أعيدوها إلى الوعاء، وأضيفي إليها نصف خلطة الكبسة المطبوخة واطبخيها على النار لمدة ٥-٦ دقائق.
- 6- صفّي الأرز من ماء النقع، أضيفي ٢½ كوب من الماء إلى النصف المتبقي من خلطة الكبسة المطبوخة، ثم اتركيه على النار حتى الغليان، أضيفي الأرز واطبخيها بغطى لمدة ٥ دقائق ثم غطي الوعاء واطبخي على نار هادئة لمدة ١٥ دقيقة.
- 7- عند التقديم ضعي الأرز في نصف الطبق والمكرونة في النصف الآخر ثم ضعي قطع الدجاج عليها.

المقادير

- ٢ مغلف كنور خلطة الكبسة
- ٤ قطع دجاج
- ١½ كوب أرز بسمتي
- ½ عبوة مكرونة اسباغيتي
- ٤ م كبيرة زيت زيتون

nojukha



Tuna Kabsa!

- 1- Soak rice into salted warm water for 30 minutes.
- 2- In medium bowl, stir 2 sachets Kabsa mix with $2\frac{3}{4}$ cup of water.
- 3- Heat oil into medium pan, sauté bell pepper for 1 - 2 minutes then add kabsa mixture and bring to boil.
- 4- Drain rice thoroughly and add to the pan, leave to cook uncovered for 5 minutes then add tuna and cover the pan. Leave to cook on low heat for 15 minutes.
- 5- Stir rice gently and serve.



Ingredients

- 2 sachet Knorr Kabsa Mix
- $2\frac{3}{4}$ cup water
- 1 medium red bell pepper chopped
- 1 can of tuna in oil, drained
- 3 tbsp vegetable oil
- 2 cup of basmati rice

كبسة بالتونة!

- ١- انقعى الأرز في ماء دافئ، مملح لمدة ٣٠ دقيقة.
- ٢- في وعاء متوسط اخلطي $\frac{3}{4}$ كوب من الماء مع مغلفين خلطة الكبسة.
- ٣- سخني الزيت في وعاء متوسط ثم أضيفي الفلفل الرومي واطبخي لمدة ١ - ٢ دقائق. أضيفي خليط الكبسة والماء وتركه حتى يغلي.
- ٤- صفّي الأرز جيداً من ماء النقع، أضيفي الأرز إلى الوعاء وتركه يغلي لمدة ٥ دقائق ثم أضيفي التونة وغطي الوعاء ثم اتركي الأرز على نار هادئة لمدة ١٥ دقيقة.
- ٥- قلبي الأرز برفق ثم ضعيه في طبق التقديم.

nojukha

المقادير

- ٢ مغلف كنور خلطة الكبسة
- $\frac{3}{4}$ كوب ماء
- ١ حبة فلفل رومي أحمر متوسطة مقطعة
- ١ علبة تونا بالزيت مصفاة
- ٣ م طعام زيت نباتي
- ٢ كوب أرز بسمتي

nojukha



Upside down Kabsa!

- 1- Soak rice in salted warm water for 30 minutes.
- 2- Meanwhile, heat oil into large pan and add onion and meat then leave to cook for 5 minutes.
- 3- Stir Kabsa mix into 2¾ cup of warm water.
- 4- Drain rice and keep aside, arrange eggplant, zucchini, tomato slices alternatively on top of the meat mixture. Add rice pressing gently with the back of the spoon.
- 5- Add Kabsa mix with water and bring rice to boil. Leave to cook uncovered for 5 minutes and then cover pan.
- 6- Leave the rice to cook on very low heat for 30 - 35 minutes. Invert the pan into serving dish.



Ingredients

- 2 sachet Knorr Kabsa Mix
- 350g beef meat cubes
- 1 medium eggplants slices
- 1 large zucchini sliced
- 1 medium tomato sliced
- 1 medium onion sliced
- 4 tbsp olive oil
- salt and pepper (to taste)
- 2 cup basmati rice

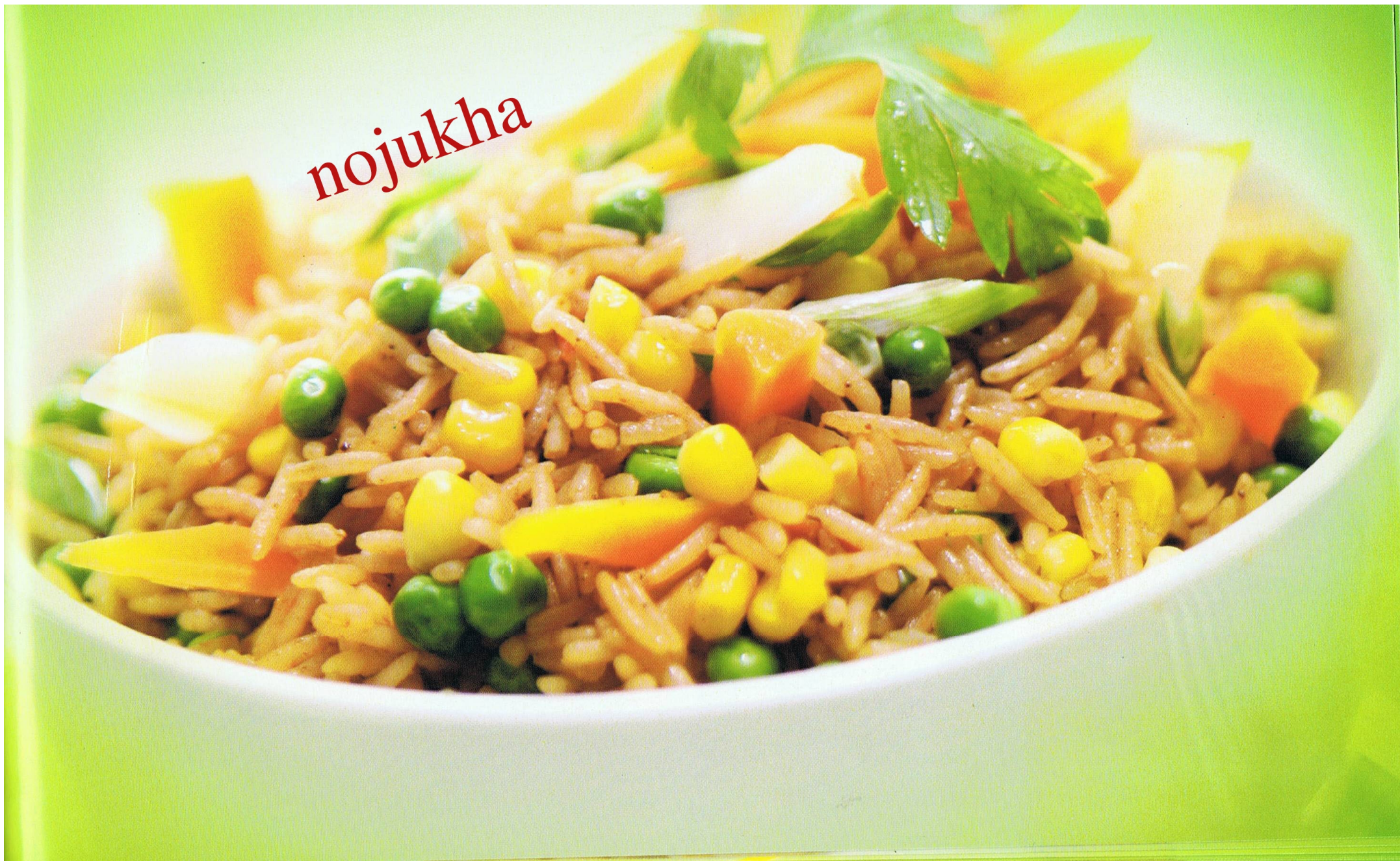
nojukha

مقلوبة الكبسة!

- ١- انقعي الأرز في ماء دافئ، مملح لمدة ٣٠ دقيقة.
- ٢- في أثناء ذلك، سخني الزيت في وعاء كبير ثم أضيفي كلاً من اللحم والبصل واطبخي لمدة ٥ دقائق.
- ٣- أضيفي مغلف خلطة الكبسة إلى ٢¾ كوب من الماء الدافئ.
- ٤- صفّي الأرز من ماء النقع واتركيه جانبا، رتبي شرائح الخضروات بالتبادل فوق خلطة اللحم ثم أضيفي الأرز وآبسي بظهر الهلقة برفق حتى يصبح السطح مستوي.
- ٥- أضيفي خليط الماء والكبسة واتركي الأرز يغلي لمدة ٥ دقائق ثم غطي الوعاء.
- ٦- اطحني على نار هادئة لمدة ٣٠ - ٣٥ دقيقة أو حتى ينضج الأرز. اقلبي الوعاء في طبق التقديم.

المقادير

- ٢ مغلف كنور خلطة الكبسة
- ٣٥٠ جم لحم بقري مقطعة مكعبات
- ١ حبة باذنجان أسود متوسطة مقطعة شرائح
- ١ حبة كوسة متوسطة مقطعة شرائح
- ١ حبة طماطم مقطعة شرائح
- ١ حبة بصل مقطعة شرائح
- ٤ م طعام زيت زيتون
- ملح وفلفل (حسب الرغبة)
- ٢ كوب أرز بسمتي



Veggie Kabsa!

- 1- Soak rice into salted warm water for 30 minutes.
- 2- In medium bowl, stir Kabsa Mix with $2\frac{3}{4}$ cup of water.
- 3- Heat oil into medium pan, add vegetable and sauté for 5 minutes, add Kabsa mixture and bring to boil.
- 4- Drain rice thoroughly and add to the pan, leave to cook uncovered for 5 minutes then cover the pan and cook on low heat for 15 - 20 minutes.



Ingredients

- 2 sachet Knorr Kabsa Mix
- $2\frac{3}{4}$ cup water
- 1 medium carrot sliced
- 1 medium potato cut into slices
- $\frac{1}{4}$ cup peas
- $\frac{1}{4}$ cup corn
- 4 tbsp vegetable oil
- 2 cup of basmati rice

nojukha

كبسة الخضروات!

- ١- انقعي الأرز في ماء دافئ، مملح لمدة ٣٠ دقيقة.
- ٢- في وعاء متوسط اخلطي $\frac{3}{4}$ كوب من الماء مع مغلفين خلطة الكبسة.
- ٣- سخني الزيت في وعاء متوسط ثم أضيفي الخضروات واطبخي لمدة ٥ دقائق، أضيفي خليط الكبسة والماء واتركيه حتى يغلي.
- ٤- صفّي الأرز من ماء النقع، وأضيفيه إلى الوعاء واتركي الأرز يغلي لمدة ٥ دقائق ثم غطي الوعاء واتركي الأرز على نار هادئة لمدة ١٥ - ٢٠ دقيقة.

المقادير

- ٢ مغلف كنور خلطة الكبسة
- $\frac{3}{4}$ كوب ماء
- ١ حبة جزر متوسطة مقطعة شرائح
- ١ حبة بطاطس مقطعة شرائح
- $\frac{1}{4}$ كوب بازلاء
- $\frac{1}{4}$ كوب ذرة
- ٤ م طعام زيت نباتي
- ٢ كوب أرز بسمتي



Beef steak À la milanese!

- 1- Prepare salad seasoning mix as directed on the back of the sachet, mix with beef steak and leave to marinate for 30 minutes.
- 2- Dip beef steaks into coating mix then into mixed eggs then into coating mix again pressing lightly to adhere.
- 3- Heat butter into medium pan, and fry the steaks for 4 - 5 minutes on each side or until cooked through and golden brown.
- 4- Remove steaks from pan and keep aside then add onions, garlic, celery and lemon rind to the pan, season with salt & pepper and sauté for 3 - 4 minutes.
- 5- Serve steaks on top of the sautéed vegetables and sprinkle with chopped parsley and shredded cheese.

ستيك بقري على طريقة ميلان!

- ١- حضري تتبيلة السلطة كما هو موضح خلف الخلف ثم أضيفيها إلى شرائح اللحم واتركيها لمدة ٣٠ دقيقة.
- ٢- اغبسي قطع اللحم في خلطة البروست، ثم في البيض المخفوق ثم مرة أخرى في خلطة البروست.
- ٣- سخني الزبدة في مقلاة متوسطة، ثم اقلي شرائح الستيك لمدة ٤ - ٥ دقائق لكل جهة أو حتى تنضج وتصبح ذهبية اللون.
- ٤- ازيللي قطع الستيك من المقلاة واتركيها جانبا، ضعي البصل، الثوم، الكرفس، بشر الليمون في نفس المقلاة وتبليها بالهلع والفلفل وحركيها لمدة ٣ - ٤ دقائق.
- ٥- تقدم شرائح الستيك فوق الخضار المطبوخة وتزين بالبقدونس المفروم والجبن المبشور.

Ingredients

- 4 500g large thin beef steak
- 1 sachet Knorr Regular Coating Mix
- 1 sachet Knorr Basil with Thyme Salad Seasoning Mix
- 2 eggs lightly beaten
- ¼ cup softened butter
- 2 large onion chopped
- 2 celery sticks chopped
- 1 clove crushed garlic
- 1 tsp lemon rind
- salt & pepper (to taste)
- For garnish**
- 1 tbsp chopped parsley
- 2 tbsp shredded parmesan cheese

المقادير

- ٤ (حبات) ٥٠٠ جم شرائح لحم بقري
- ١ مغلف كنور خلطة البروست
- ١ مغلف كنور تتبيلة السلطة بالريحان والزعر
- ٢ حبة بيض مخفوقة قليلا
- ¼ كوب زبدة طرية
- ٢ حبة بصل كبيرة مقطعة شرائح
- ٢ عود كرفس مقطع
- ١ فص ثوم مفروم
- ١ م صغيرة بشر قشر الليمون
- ملح وفلفل أسود (حسب الرغبة)
- للتزيين**
- ١ م طعام بقدوننس مفروم
- ٢ م طعام جبنة بارميزان مبشورة



nojukha

nojukha

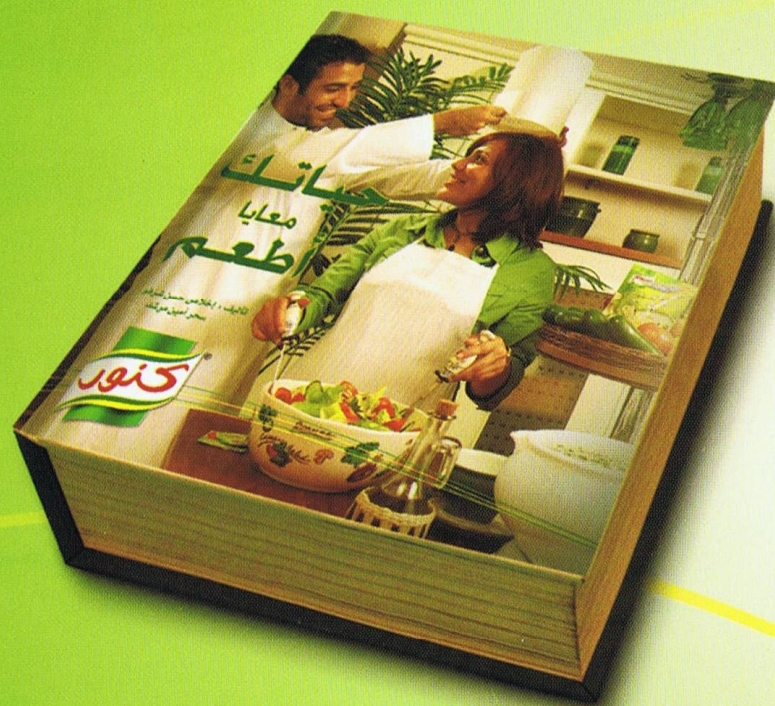
إجمالي ٦ كتيبات تحتوي على ٩٠ وصفة شهية
Collect 6 booklets containing 90 delicious recipes



لاكتشاف وصفات لذيذة أخرى ونصائح مفيدة عن الطبخ، تفضلني بزيارة موقعنا:
To discover other tasty dishes and useful cooking tips, kindly visit our website:

www.whatsforlunch-knorr.com

nojukha



لمزيد من وصفات كنور يمكنك شراء كتاب الطبخ
"حياتك معانا طعام" المتوفر في مكتبة جرير فقط.

For more Knorr recipes, you can buy
Knorr cook book available only at Jarir bookstore.

nojukha

dr.joezahi.com

