



عام من النكهات A YEAR OF FLAVORS





From Lunchboxes to A Year of Flavors

من علب الطعام إلى عام من النكهات

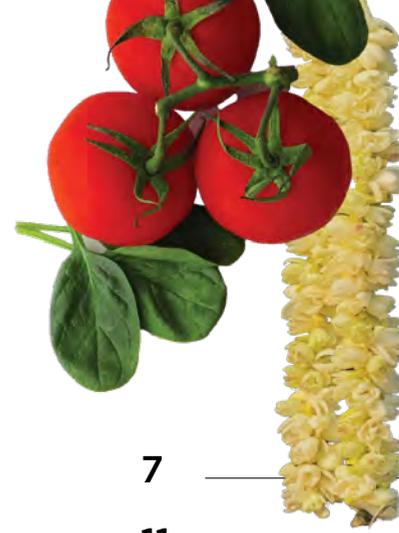
This book is a tribute to the hidden talents within the KIBS community. The idea for the Culinary Competition was born from a simple observation: many of our trainees arrived at KIBS with homemade lunchboxes, colorful, creative and crafted with pride. We realized that behind every banker, analyst or professional is an individual with passions and skills that extend far beyond the workplace. The winners featured here turned their love for cooking into inspiring creations and each recipe in this calendar reflects that spirit of creativity, warmth and individuality.

هذا الكتاب هو احتفاء بالموهب المتنوعة داخل المجتمع المصرفي، فقد انطلقت فكرة مسابقة الطهي من ملاحظة بسيطة، أن كثيراً من متدربي معهد الدراسات المصرفية يصلون المعهد حاملين علب طعام تزخر بالألوان والإبداع والنكهات المميزة المحضرة منزلياً. عندها أدركنا أن داخل كل مصرفي أو محلل أو مهني شخصاً يمتلك شغفاً ومهارات تتجاوز حدود العمل. حيث نجح الفائزون في هذه المسابقة في إظهار شغفهم بالطهي وتحويله إلى إبداع ملهم، فعكست كل وصفة في هذا التقويم روح الابتكار والدفع والتميز.



Your Kitchen Adventure Guide

- Lamb Shank with Potatoes _____ 6
- Mlahiyah with Chicken _____ 10
- Tahjeen _____ 18
- Zucchini with Yogurt _____ 24
- Butter Chicken _____ 30
- Lasagna _____ 36
- Jordanian Mansaf _____ 44
- Pasta with Dates & Cardamom _____ 50
- Maqluba _____ 54
- Thai Tom Kha Soup _____ 60
- Palestinian Musakhan _____ 66
- Tomato Risotto with Chicken _____ 70
- Meet the Judges _____ 76



دليل مغامرتك في المطبخ

- كتف بالبطاطا _____ 7
- مليحية بالدجاج _____ 11
- تهجين _____ 19
- كوسا باللبن _____ 25
- الدجاج بالزبدة _____ 31
- لزانيا _____ 37
- المنسف الأردني _____ 45
- معكرونة بالتمر والهيل _____ 51
- المقلوبة _____ 55
- حساء توم خا التايلاندي _____ 61
- المسخن الفلسطيني _____ 67
- ريزوتو الطماطم مع الدجاج _____ 71
- حكام التذوق _____ 77



Lamb Shank with Potatoes

Marwa Omar Elkilany
Senior Sales Officer

Commercial Bank of Kuwait

This is not just “lamb shank with potatoes”—it is the story of a lifetime. From the days when we would sacrifice a lamb for Eid at my grandmother’s house, or when a newborn arrived in the family and an ‘aqeeqah was prepared, or for any special occasion, we always set aside the lamb shank to cook this dish. Over the years, it became a symbol of joy, the very first dish placed on the Ramadan table and at every family gathering. Time passes, life changes, but whenever the family comes together or guests arrive, the first question is always: *“Where’s the family shank?”*

It became the dish that defines us, that makes us known, and the one that carries happiness from one generation to the next. Today, I present this dish in its original form—cooked by my mother’s loving hands (may God protect her).

كتف بالبطاطا

مروة عمر الكيلاني
مسؤول أول مبيعات

البنك التجاري الكويتي

قصة الطبق ليست مجرد قصة كتف بالبطاطا، إنها قصة حياة، عندما كنا نذبح للعيد في بيت جدي أو نحضر ذبيحة عقيقة مولود جديد بالعائلة أو لأي مناسبة عائلية، كنا دائماً نحتفظ بالكتف لنطبخ هذا الطبق، ومع الأيام أصبح هذا الطبق علامة للفرح وأول طبق يزين مائدة رمضان وهو حاضر بكل تجمعاتنا، ورغم مرور السنوات، مازال السؤال الأول الذي نسمعه في كل اجتماع للعائلة أو زيارة ضيف هو: *“وين كتف العائلة؟”*

حيث تميزنا واشتهرنا بهذا الطبق، والتي يورث الفرحة جيل بعد جيل. واليوم أشارككم الطبق بطريقته الأصلية من طهي أمي (اللله يحفظها).

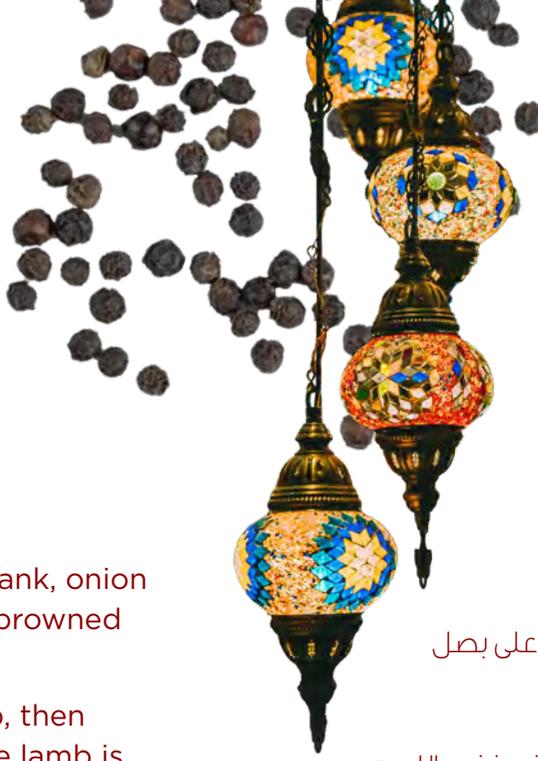


Ingredients

- 1 lamb shank
- 2 onions, sliced into rings
- 1 whole head of garlic
- 2-3 medium potatoes, cut into thick fingers
- 2 tbsp vegetable oil (for sautéing)
- Salt to taste
- Freshly ground black pepper, to taste

Method:

- In a heavy pot, heat the oil over medium heat. Add the lamb shank, onion slices, and whole head of garlic. Sauté until the lamb is deeply browned and the onions are caramelized
- Season with black pepper, add enough water to cover the lamb, then cover the pot. Then reduce the heat to low and simmer until the lamb is very tender and falling off the bone
- While the lamb cooks, cut the potatoes into thick fingers
- Fry them in hot oil until golden and crisp. Drain on paper towels
- Once the lamb is done, season with salt. Transfer the lamb shank to an ovenproof dish. Arrange the fried potatoes around it
- Pour the cooking sauce (with the onions and garlic) over the lamb and potatoes
- Place the dish under the oven broiler (top heat only) for 5-10 minutes, until the top is browned and slightly caramelized



المقادير:

- 1 كتف خروف
- 2 بصل مقطع لحلقات
- 1 رأس ثوم
- 2-3 حبة بطاطا وسط مقطعة لأصابع
- 2 م.ك زيت نباتي
- ملح حسب الرغبة
- فلفل أسود حسب الرغبة

الطريقة:

- ضع الكتف والبصل والثوم في قدر مع القليل من الزيت النباتي وقلبهما حتى تحصل على بصل مكرمل ويتحول لون اللحم إلى البني
- اغمره بالماء وأضف رشة فلفل أسود، غط القدر بعد الغليان واتركه على نار هادئة حتى ينضج اللحم.
- قطع البطاطا بشكل أصابع سميكة ونقليها
- انقل الكتف الناضج إلى صينية التقديم، ورش عليه الملح وأضف حوله أصابع البطاطا المقلية
- اسكب الصلصة المتبقية في القدر على الكتف والبطاطا
- ادخل الصينية في الفرن للشوي من الأعلى فقط، لمدة 5 - 10 دقائق حتى تتحمر



Mlahiyah with Chicken Syrian Mansaf

Ruba Sayah Hilal
Specialist – Corporate Banking Division

Al Ahli Bank of Kuwait

In my home, food has never been just sustenance — it has always been memory, love, and tradition, wrapped in the scent of spices and the warmth of a shared table.

In As-Suwayda, where olive trees sway with the mountain breeze, one dish carries our stories: Mlahiyah (Syrian Mansaf). It is more than a meal; it is how we welcome guests, honor milestones, ease sorrow, and transform the ordinary into the sacred. With every wooden spoonful and every handful of burghul, I am reminded of the legacy that shaped me.

Mlahiyah is deeply rooted in our heritage.

Served on a grand copper tray with two handles, it gathers people together, reinforcing kinship, hospitality, and belonging.



مليحية بالدجاج المنسف السوري

ربي صباح هلال
اختصاصي - الخدمات المصرفية للشركات

البنك الأهلي الكويتي

في بيتي، لم يكن الطعام مجرد غذاء، بل هو ذكرى وحب وتقاليد، مغلقة برائحة التوابل ودفء مائدة مشتركة.

في السويداء، حيث تتمايل أشجار الزيتون مع نسيم الجبل، هناك طبق واحد يجسد حكاياتنا: المليحية أو ما يعرف بالمنسف السوري. إنها ليست مجرد طعام؛ إنها طريقتنا في استقبال الضيوف، وتكريم المناسبات، وتخفيف الأحران، وارتقاء العادي إلى مقدس. مع كل ملعقة خشبية وحفنة برغل، يعود إليّ صدى التراث الذي شكّل ملامح هويتي.

المليحية جزء أصيل من تراثنا. تُقدّم على صينية نحاسية فاخرة بمقبضين، فهي تجمع الناس معاً، معززةً بذلك أواصر القرابة، وكره الضيافة، وشعوراً عميقاً بالانتماء. تحضيرها ليس طهيّاً فحسب، إنه طقسٌ موروث، كنت أشاهد أجدادي يؤدونه بعناية وفخر، وأواصل الآن ممارسته بنفس الاحترام والتبجيل.

Ingredients

Chicken and Broth

- 1 whole chicken, cut into 4-6 pieces (or 4 large bone-in thighs)
- 1 large onion, quartered
- 2 bay leaves
- 4 cardamom pods
- 1 tsp black peppercorns
- Salt, to taste
- Water, to cover

Kethah Sauce

- 2 pieces kethah/jameed (dried goat's milk), soaked overnight
- 1 cup strained chicken broth
- 1/2 cup plain yogurt (optional, to balance acidity)
- 1/2 tbsp turmeric powder
- Salt, to taste

Burghul Base

- 2 cups coarse burghul (cracked wheat)
- 2 tbsp Arabic samneh (clarified butter) or ghee
- 1/2 tsp salt
- 1/2 tsp turmeric powder
- 4 cups chicken broth or water

Garnishing and Serving

- Thin flatbread (Saj or Mulawah)
- 1/2 cup Arabic samneh
- 1/2 cup toasted pine nuts
- 1/2 cup slivered almonds
- 1/2 cup toasted walnuts
- 2 large potatoes, sliced
- 1/2 cup cooked chickpeas
- Fried kibbeh (optional, traditional)

المقادير

الدجاج والمرق

- 1 دجاجة كاملة، مقطعة إلى 4-6 قطع - أو 4 أفخاذ دجاج كبيرة بالعظم
- بصلة كبيرة، مقطعة إلى أرباع
- 2 ورق غار
- 4 حبات هيل
- 1 م. ص فلفل أسود
- ملح حسب الرغبة
- ماء لغمر الدجاج

صلصة الكثة

- 2 قطعة من الكثة/الجميد (حليب ماعز مجفف)، منقوعة طوال الليل
- 1 كوب من مرق الدجاج المصفى
- 1/2 كوب من الزبادي العادي - اختياري، لموازنة الحموضة
- 1/2 م. ك مسحوق الكركم
- ملح حسب الرغبة

قاعدة البرغل

- 2 كوب برغل خشن - قمح مجروش
- 2 م. ك سمن عربي أو سمن بلدي
- 1/2 م. ص الملح
- 1/2 م. ص مسحوق الكركم
- 4 كوب مرق الدجاج أو الماء - أو مزيج منهما

التزيين والتقديم

- خبز صاج - يُسمى ملوفاً في السويداء
- 1/2 كوب سمن عربي
- 1/2 كوب صنوبر محمص
- 1/2 كوب لوز مفروم
- 1/2 كوب جوز محمص
- حبتان كبيرتان من البطاطس، مقطعتان إلى شرائح
- 1/2 كوب حمص مطبوخ
- كبة مقلية - اختياري

Method

Prepare the Chicken and Broth

- Place chicken in a pot, cover with water, and bring to a boil.
- Skim off any foam, then add onion, bay leaves, cardamom, peppercorns, and salt.
- Simmer for 45-60 minutes until the chicken is tender.
- Remove the chicken and strain the broth. Set both aside.

Make the Kethah Sauce

- Blend the soaked kethah with warm water until smooth.
- Heat gently in a pot, stirring constantly to avoid curdling.
- Add 1 cup chicken broth, turmeric, and salt. Simmer for 10 minutes.
- Return the chicken pieces to the sauce and simmer for 15-20 minutes.

Cook the Burghul

- Soak burghul in warm water for 15 minutes, then drain.
- Melt samneh in a pot, add the burghul, and stir for 2-3 minutes.
- Add broth or water, salt, and turmeric.
- Bring to a boil, then reduce the heat and cook covered for 20 minutes, until fluffy.

Prepare Potatoes and Chickpeas

- Slice potatoes into thick batons and boil for about 10 minutes, until semi-tender.
- Add boiled potatoes and cooked chickpeas to the kethah sauce during the final 5-10 minutes of cooking.



الطريقة

سلق الدجاج

- ضع قطع الدجاج في قدر، واغمرها بالماء، واتركها حتى تغلي.
- أزل أي رغوة، ثم أضف البصل، وورق الغار، والهيل، وحبوب الفلفل، والملح.
- اتركها على نار هادئة لمدة 45-60 دقيقة، أو حتى ينضج الدجاج تمامًا ويصبح طريًا.
- أخرج الدجاج وصفّ المرق. ضعهما جانبيًا.

تحضير صلصة الكثة

- بواسطة الخلاط الكهربائي، اخلط الكثة المنقوعة بالماء الدافئ حتى تصبح ناعمة.
- سخّنها برفق في قدر مع التحريك المستمر.
- أضف كوبًا واحدًا من مرق الدجاج والكر كم والملح. اترك المزيج على نار هادئة لمدة 10 دقائق.
- أضف قطع الدجاج للصلصة واتركها على نار هادئة لمدة 15-20 دقيقة.

تحضير البرغل

- انقع البرغل في ماء دافئ لمدة 15 دقيقة، ثم صفّه.
- أذب السمن العربي أو البلدي في قدر، وأضف البرغل، وحرك لمدة 2-3 دقائق.
- أضف المرق أو الماء والملح والكر كم.
- اترك المزيج يغلي، ثم خفّض الحرارة واتركه على نار هادئة لمدة 20 دقيقة.

البطاطس والحمص

- قطع البطاطس إلى قطع سميكة وطويلة، واسلقها في الماء لمدة 10 دقائق تقريبًا، أو حتى تصبح متوسطة الطراوة.
- أضف البطاطس المسلوقة والحمص المطبوخ إلى صلصة الكثة خلال آخر 5-10 دقائق من الطهي على نار هادئة، واتركهما يتشربان النكهة.

Toast the Nuts

- In a small pan, heat samneh and toast pine nuts, almonds, and walnuts until golden. Set aside.

Assemble the Mlahiyah

- In a large serving tray, lay flatbread at the base.
- Spread the burghul evenly on top.
- Arrange the chicken, potatoes, and chickpeas over the burghul.
- Spoon the kethah sauce generously over everything.
- Drizzle with melted samneh and garnish with toasted nuts and fried kibbeh.

Serving Notes

Serve hot with extra kethah sauce on the side.

Traditionally, Mlahiyah is eaten communally around a large tray, by hand, while standing — a gesture of hospitality and honor.

While chicken offers a lighter version, the dish can also be made with lamb or goat for a heartier, more traditional taste that reflects its deep roots in the heritage of Sweida.

المكسرات

- في مقلاة صغيرة، حمّص الصنوبر واللوز والجوز في السمنة حتى يصبح لونها ذهبياً. ضعها جانباً.

التقديم

- ضع خبز الصاج كقاعدة
- وزع البرغل فوقه الخبز
- رتب الدجاج والبطاطس والحمص فوق البرغل
- اسكب صلصة الكثة بسخاء فوق المكونات.
- رش السمنة المذابة.
- زين بالمكسرات المحمصّة وقطع الكبة المقلية.

نصائح للتقديم

يُقدّم منسف الدجاج ساخناً، مع إضافة صلصة الكثة في أطباق جانبية، إنه خيار مثالي للوجبات العائلية الخفيفة أو التجمعات، ولمن يفضلون الدواجن على اللحوم الحمراء - مع الحفاظ على النكهات العميقة التي تميز مطبخ السويداء التقليدي.

في حين أن المليحية بالدجاج هي طبق خفيف، يمكن تحضيرها بلحم الضأن أو الماعز، للحصول على تجربة أغنى وأكثر دسامة عاكسة بذلك جذوره العريقة في تراث السويداء. وفق التقاليد في السويداء، يُؤكل المنسف جماعياً، باليد، وقوفاً متحلقين حول الصينية. إنه ليس مجرد طعام، بل هو رمزٌ للشرف وكرم الضيافة والألفة، حيث لا يغادر الضيف إلا شعباناً ومُرحباً به.

Tahjeen

Khaled Waleed Al-Abdullah
Team Lead - Enterprise Fraud Control
National Bank of Kuwait

After we had dinner at a Persian restaurant, my daughters Zaina (15) and Ghaliya (10) said: "Iranian food isn't that different from Kuwaiti food — it's all just meat and rice."

I told them that while Kuwaiti cuisine has been deeply influenced by Persian cooking, the difference lies in the ingredients and methods. To prove my point, I decided to make them Tahcheen — a signature Persian dish where yogurt and eggs are mixed with rice, topped with barberries and pistachios, and baked into a golden rice cake with a distinctive flavor and look. I showed them how the stuffing is different too: *In Kuwait we use raisins and chickpeas, but in Iran it's saffron, rosewater, barberries, and pistachios.*

تهجين

خالد وليد العبدالله
رئيس فريق مكافحة الاحتيال المؤسسي
بنك الكويت الوطني

بعد ما تعشينا بمطعم إيراني، بناتي زينة (15 سنة) وغالية (10 سنوات) قالوا لي أن "الأكل الإيراني ما يختلف عن الكويتي، كله لحم وعيش".

فقلت لهم إن المطبخ الكويتي فعلاً متأثر كثير بالمطبخ الإيراني، بس في فرق بالمكونات والطريقة. ولأثبت لهم الفرق بنفسي، قررت أطبخ لهم تهجين وهي أكلة إيرانية مميزة نخلط فيها الروب والبيض مع الرز، وتترزين بالزرشك والفسطق فوقه، ويصير شكله مثل كيكة الرز بطعم مختلف ومميز. وشرحت لهم أن الحشو الكويتي مختلف عن الإيراني. *الكويتي يعتمد عالكشمش والنخي بينما الإيراني يعتمد عالزرشك والفسطق المنكه بالزعفران وماء ورد.*



Ingredients

- 1 whole chicken (or 1 kg chicken pieces, bone-in for best flavor)
- 3 cups basmati rice, rinsed and soaked
- 1 large onion, finely sliced
- 4 garlic cloves, minced
- 3 tbsp unsalted butter
- 3 tbsp olive oil (or neutral cooking oil)
- 1/2 cup Iranian barberries (zereshk), rinsed and drained
- 1/2 tsp saffron threads, steeped in 2 tbsp hot water mixed with 1 tbsp rosewater
- Whole spices: 4 cardamom pods, 3 cloves, 1 cinnamon stick
- Ground spices: 1 tsp turmeric, 1 tsp coriander, 1/2 tsp ground cardamom, 1 tsp mixed spice blend
- Salt and freshly ground black pepper, to taste
- 1/2 cup fried nuts (almonds, pistachios, or cashews), for garnish
- Extra barberries, lightly sautéed in butter, for garnish

Method

Cook the Chicken

- In a pot, heat butter and oil, then sauté the onion until golden.
- Add garlic, chicken pieces, whole spices, turmeric, coriander, ground cardamom, mixed spices, salt, and pepper.
- Sear until the chicken is browned on all sides.
- Add water to cover, reduce heat, and simmer until the chicken is tender and cooked through. Remove chicken, shred into pieces, and set aside. Strain and reserve the broth.



المقادير

- دجاجة كاملة أو 1 كجم من قطع الدجاج مع العظم للحصول على أفضل نكهة
- 3 كوب أرز بسمتي مغسول ومنقوع
- 1 بصلة كبيرة مفرومة فرماً ناعماً
- 4 فصوص ثوم مفرومة
- 3 م.ك زبدة
- 3 م.ك زيت زيتون / زيت نباتي
- 1/2 كوب زرشك إيراني مغسول ومصفى
- 1/2 م.ص خيوط الزعفران منقوعة في 2 م.ك ماء ساخن ممزوج ب 1 م.ك ماء الورد
- 1/2 م.ك توابل صحيحة: 4 حبات هيل، 3 مسمار قرنفل، 1 عود قرفة
- 1 م.ك توابل مطحونة: 1 م.ك ص كركم و 1 م.ك ص كزبرة مطحونة و 1/2 م.ك ص هيل مطحون وملح وفلفل أسود
- مكسرات مقلية وزرشك للتقديم

الطريقة

طهي الدجاج

- في قدر، سخّن الزبدة والزيت، ثم قلب البصل حتى يصبح ذهبي اللون.
- أضف الثوم، وقطع الدجاج، والتوابل الكاملة، والكركم، والكزبرة، والهيل المطحون، والتوابل المشكّلة، والملح، والفلفل.
- قلب الدجاج حتى يتحمّر من جميع الجوانب.
- أضف الماء وعند الغليان، غطّ القدر، ثم خفّض الحرارة، واتركه على نار هادئة حتى ينضج الدجاج تماماً. أخرج الدجاج، وقطّعه إلى قطع، واتركه جانباً. صفّ المرق واحتفظ به.



Prepare the Rice

- Boil the soaked rice in salted water until just al dente. Drain and set aside.
- Infuse the Saffron
- Combine the saffron with rosewater and 2 tablespoons of hot broth. Let steep until vibrant in color.

Assemble the Tahjeen

- Preheat the oven to 180°C (350°F).
- In a large ovenproof dish (or a heavy non-stick pot if cooking on the stovetop), brush generously with butter or oil.
- Mix half the rice with the saffron mixture. Spread this rice evenly on the base of the dish to form a golden crust layer.
- Add a layer of shredded chicken and a sprinkle of barberries.
- Top with the remaining rice, pressing down gently to compact the layers.
- Dot with butter, drizzle with a few spoons of chicken broth, and cover tightly with foil or a lid.

Bake the Tahjeen

- Bake for 45–60 minutes, until the base is crisp and golden. If cooking on the stovetop, cook over very low heat for the same duration.

Serve

- Invert carefully onto a serving platter to reveal the golden crust.
- Garnish with fried nuts and sautéed barberries.
- Serve hot with yogurt or salad on the side.

Cook's Note: Tahjeen is prized for its crispy crust (tahdig). For extra crispness, brush the base of the dish with butter and a spoonful of yogurt before layering the rice.



تحضير الأرز

- اسلق الأرز المنقوع في ماء مملح حتى ينضج تمامًا. صفّه واتركه جانبًا.
- انقع الزعفران
- امزج الزعفران مع ماء الورد وملعقتين كبيرتين من المرق الساخن. اتركه منقوعًا حتى يكتسب لونًا زاهيًا

طبق التهجين

- سخّن الفرن مسبقًا إلى 180 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت).
- في طبق فرن كبير (أو قدر ثقيل غير لاصق إذا كنت ستطبخ على الموقد)، ادهنه بكمية وفيرة من الزبدة أو الزيت.
- اخلط نصف كمية الأرز مع خليط الزعفران. وزّع الأرز بالتساوي في قاع الطبق لتشكيل طبقة ذهبية اللون.
- أضف طبقة من الدجاج المقطّع ورشة من الزررشك.
- ضع الكمية المتبقية من الأرز في الأعلى، واضغط برفق لتتماسك الطبقات.
- وزع قطع صغيرة من الزبدة، ورشّ بضع ملاعق من مرق الدجاج، ثم غطّ الطبق بإحكام بورق قصدير أو غطاء.

خبر التهجين

- اخبزه لمدة 45 - 60 دقيقة، حتى تحصل على قاعدة مقرمشة وذهبية اللون. إذا كنت ستطبخه على الموقد، اطبخه على نار هادئة جدًا لنفس المدة.

التقديم

- اقلبه بحرص على طبق التقديم لتظهر القشرة الذهبية.
- زينّه بالمكسرات المقلية والزررشك المقلي.
- قدّمه ساخنًا مع الزبادي أو السلطة.

ملاحظة للطهي: يُشتهر التهجين بقشرته المقرمشة (التَّهْدِيق). وللحصول على قرمشة إضافية، يُفضل دهن قاعدة الوعاء بالزبدة وملعقة من اللبن قبل وضع طبقات الأرز.



Zucchini with Yogurt

Nouf Abdulaziz Al Hamad
Senior Customer Service Officer

Kuwait Finance House

All through my childhood, I remember coming home from school to find my mother stirring yogurt on the stove — she could never stop because if she did, the yogurt might spoil — waiting patiently until it came to a boil. And I remember how the whole house would be filled with the aroma of rice with vermicelli, the sweetest scent of all.

When I grew older, got married, and left home, *nothing made me feel like a little girl again except this dish*. To this day, whenever my mother cooks it, she always sets aside a portion just for me.

This dish reminds me of my beloved mother and of the summers in Syria.

كوسا باللبن

نوف عبدالعزيز الحمد
ضابط أول - خدمة عملاء

بيت التمويل الكويتي

طوال سنوات طفولتي، ما زلت أذكر عودتي من المدرسة، وأمي واقفة في المطبخ، تحرّك اللبن بلا انقطاع حتى لا يفسد. كانت رائحة الأرز بالشعيرية تملأ أرجاء البيت، تلك الرائحة التي ما زلت أعتبرها الأطيب على الإطلاق.

وعندما كبرت وتزوجت وغادرت منزل العائلة، بقي ذلك الطبق يحمل لي طعم الطفولة ودفء

الذكريات. وحتى اليوم، كلما طبخته أُمي، تحتفظ لي بنصيب منه كأن شيئاً لم يتغير.

هذا الطبق لا يذكرني فقط بأُمي الحبيبة، بل يأخذني في كل مرة إلى صيف سوريا الجميل.



Ingredients

For the zucchini:

- 500g minced lamb or beef
- 1 medium onion, finely chopped
- 2 tbsp pine nuts
- Salt and freshly ground black pepper, to taste
- 8-10 medium zucchini, hollowed out
- 1 tbsp ghee (or butter)

For the yogurt sauce:

- 1 liter plain yogurt
- 2 tbsp cornstarch
- 1/2 chicken stock cube (optional, for extra flavor)
- Salt and freshly ground black pepper, to taste

For the vermicelli rice:

- 1 1/2 cups Egyptian rice, rinsed and drained
- 1/2 cup vermicelli noodles
- 1 tbsp ghee
- 1 tbsp olive oil
- Salt, to taste
- 2 1/2 cups water

المقادير

للكوسا

- 500 غرام من لحم الضأن أو البقر المفروم
- 1 بصلة متوسطة الحجم، مفرومة ناعماً
- 2 م.ك من الصنوبر
- ملح وفلفل أسود مطحون طازجاً، حسب الرغبة
- 8 - 10 حبات كوسا متوسطة الحجم محفورة
- 1 م.ك سمن - أو الزبدة

لصلصة الزبادي

- 1 لتر زبادي عادي
- 2 م.ك نشا الذرة
- 1/2 مكعب من مرق الدجاج - اختياري، لإضافة نكهة إضافية
- ملح وفلفل أسود مطحون طازجاً، حسب الرغبة

الأرز بالشعيرية

- 1 1/2 كوب من الأرز المصري، مغسول ومصفى
- 1/2 كوب من الشعيرية
- 1 م.ك سمن
- 1 م.ك زيت الزيتون
- ملح حسب الرغبة
- 2 1/2 كوب ماء



Method

Prepare the filling

- In a skillet, sauté the minced meat with onion, salt, and pepper until browned.
- Add the pine nuts and cook until lightly golden.
- Stuff the hollowed zucchini with the prepared mixture.

Brown the zucchini

- Heat ghee in a wide pan and lightly sear the stuffed zucchini on all sides until golden. Set aside.

Make the yogurt sauce

- In a pot, whisk together the yogurt, cornstarch, salt, and pepper until smooth.
- Place the mixture over medium heat, stirring gently and continuously until it begins to boil.
- Stir in half a chicken stock cube (if using).
- Add the seared zucchini into the simmering yogurt sauce and cook until tender and infused with flavor.

Prepare the vermicelli rice

- In a pot, heat ghee and olive oil. Add the vermicelli noodles and sauté until golden brown.
- Add the rinsed rice, season with salt, and stir to coat.
- Pour in the water, bring to a boil, then reduce heat, cover, and cook for 20 minutes until fluffy.

الطريقة

تجهيز الحشوة

- في مقلاة، أحمس اللحم المفروم مع البصل وأضف الملح والفلفل الأسود والصنوبر.
- احشي الكوسا المحفورة بالحشوة المحضرة.

حمّر الكوسا

- حمّر الكوسا المحشوية مع القليل من السمن واتركها جانباً.

تجهيز اللبن/الزبادي

- في قدر، اخفق الزبادي والنشاء مع الملح والفلفل الأسود وحركه على البارد لتحصل على مزيج ناعم خالي من التكتلات.
- ضع القدر على النار وحرك بهدوء حتى الغليان وأضف له نصف مكعب مرقّة الدجاج (اختياري).
- أضف الكوسا للزبادي المغلي واتركه حتى يصبح جاهز.

الأرز بالشعيرية

- ضع القليل من السمن وزيت الزيتون وحمّر الشعيرية ثم أضف الأرز (العيش) المصري المغسول والمصفي، أضف الملح على حسب الرغبة.
- أضف الماء وعند الغليان، غط القدر واتركه على نار هادئة لمدة عشرين دقيقة حتى ينضج.



Butter Chicken

Luna Damerji

Operations - E-Business Development

Commercial Bank of Kuwait

I wanted to share a recipe that means a lot to me: Butter Chicken — the very first dish I ever learned to cook. When my mom left after my parents' divorce, the kitchen felt empty, but my siblings' cravings for her food lingered.

One day, I overheard them wishing for her butter chicken, and something shifted in me. I thought, why can't I learn to make it for them? I didn't want their cravings to turn into sadness or into memories they couldn't relive. So I stepped into the kitchen — the same place where I used to watch my mom — and started slowly. That first butter chicken wasn't perfect, but it was made with heart. Each time, it got better.

Cooking became more than a skill; it became my way of caring, of filling the space she left behind. *Because in our home, no love will ever go unfelt.*

الدجاج بالزبدة

لونا دامرجي

العمليات - تطوير الأعمال الإلكترونية

البنك التجاري الكويتي

أردتُ أن أشارككم وصفةً تعني لي الكثير، وهي دجاج بالزبدة، أول طبق تعلمتُ طهيهِ، بعد انفصال والدي، غادرتُ أمي المنزل، وأصبح المطبخ ساكنًا، خاليًا من نكهتها ودفئها، لكن شوق إخوتي لطعامها لم يختفِ.

في أحد الأيام، سمعتهم يتحدثون عن اشتياقهم لطبق الدجاج بالزبدة الذي كانت تحضره أمي، وفي تلك اللحظة، تغير شيء بداخلي. فكرتُ، لماذا لا أتعلم إعدادهُ لهم؟ لم أردُ لذلك الحنين أن يتحوّل إلى وجع، أو أن تبقى تلك الذكريات حبيسة الماضي. دخلتُ المطبخ، المكان الذي طالما شاهدتُ فيه أمي وهي تطهو، وبدأتُ بخطوات مترددة، لم تكن المحاولة الأولى مثالية، لكنني طبختُ بكل حب. ومع كل مرة، كان الطبق يتحسن، ومعهُ كنتُ أتُحسنُ أنا أيضًا.

لم يعد الطبخ مجرد مهارة، بل أصبح لغتي الخاصة في التعبير عن الاهتمام، وسبيلي لملء الفراغ الذي تركته أمي وراءها. *لن يمر أي حب دون أن يلامس القلوب.*



Ingredients

For the Chicken Marinade

- 500g boneless chicken breast, cut into medium cubes
- 1/2 cup plain yogurt
- 1 tbsp lemon juice
- 1 1/2 tsp ginger-garlic paste
- 1 tsp red chili powder (adjust to taste)
- 1/2 tsp turmeric powder
- 1 tsp garam masala
- Salt, to taste

For the Gravy

- 2 tbsp butter (plus 1 tbsp for finishing)
- 1 tbsp neutral oil
- 1 medium onion, finely chopped
- 1 1/2 tsp ginger-garlic paste
- 2 medium tomatoes, puréed (or 2 tbsp tomato paste for intensity)
- 1 tsp red chili powder (adjust to taste)
- 1 tsp coriander powder
- 1 tsp cumin powder
- 1/2 tsp turmeric powder
- 1 tsp curry powder
- 1 tsp sugar (balances acidity)
- 1/2 cup water (add more if needed)
- 1/2 cup cashew nuts, soaked in warm water for 20 minutes and blended into a smooth paste
- 3 tbsp heavy cream (or fresh cream)
- Salt, to taste
- 2 Maggie cubes

For Garnish

- Fresh coriander leaves
- A drizzle of cream
- Crushed toasted cashews (optional)

المقادير

تتبيلة الدجاج

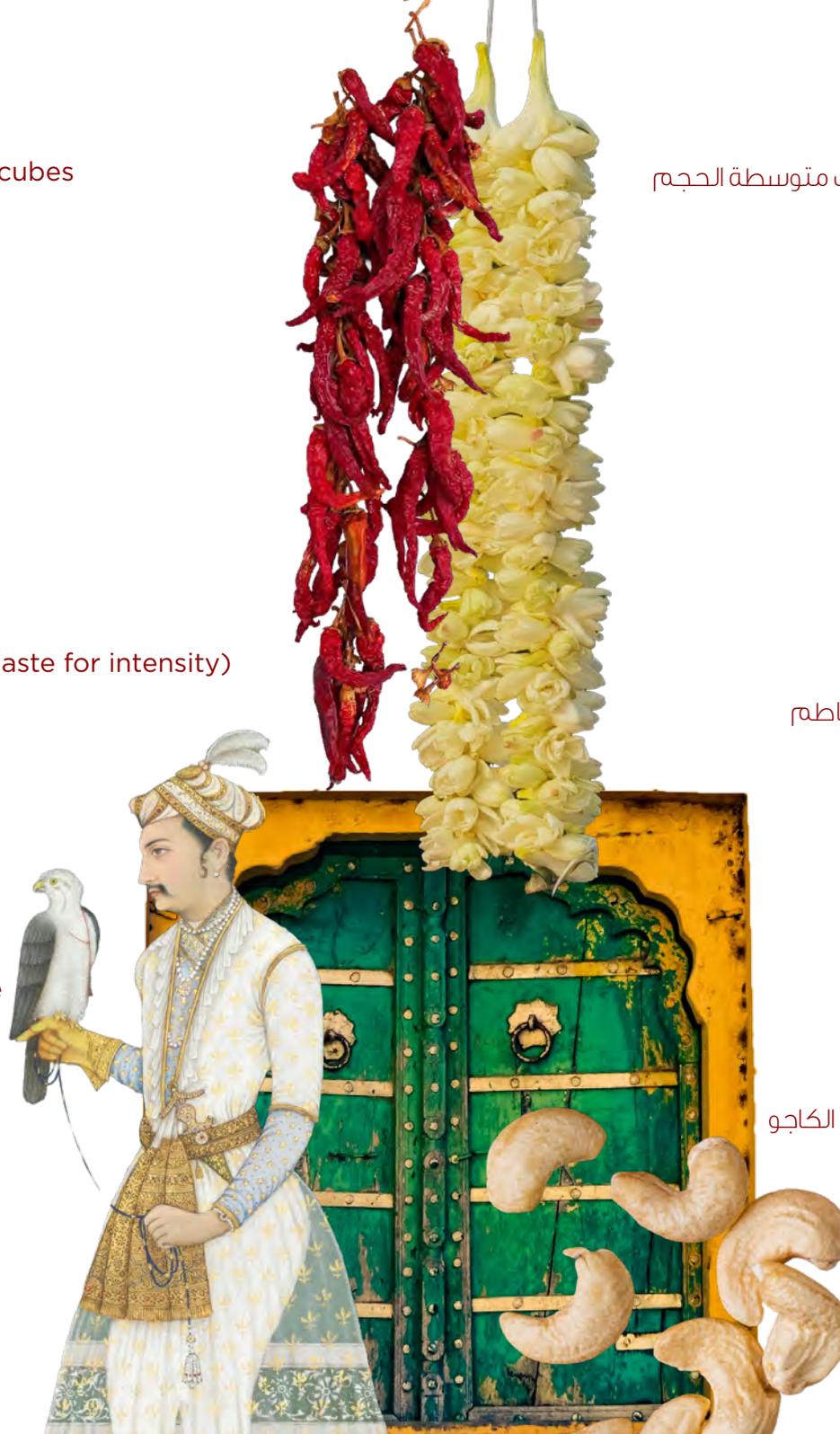
- 500 غرام من صدور الدجاج منزوعة العظم، مقطعة إلى مكعبات متوسطة الحجم
- 1/2 كوب من الزبادي
- 1م.ك عصير الليمون
- 1م.ص معجون الزنجبيل والثوم
- 1م.ص مسحوق الفلفل الحار الأحمر حسب الرغبة
- 1/2م.ص كركم
- 1م.ص غرام ماسالا
- ملح حسب الرغبة

للصلصة

- 2م.ك زبدة - مع 1م.ك إضافية للزينة
- 1م.ك الزيت نباتي
- حبة بصل متوسطة الحجم، مفرومة ناعماً
- 1 1/2م.ص معجون الزنجبيل والثوم
- 2 طماطم متوسطة الحجم المهروسة أو 2م.ك معجون الطماطم
- 1م.ص فلفل الحار الأحمر حسب الرغبة
- 1م.ص كزبرة جافة
- 1م.ص كمون
- 1/2م.ص كركم
- 1م.ص كاري
- ملح حسب الرغبة
- 2 مكعب ماجي
- 1م.ص سكر الموازنة الحموضة
- كوب ماء أو أكثر إن لزم الأمر
- 3م.ك من كريمة الطبخ
- كوب كاجو منقوع في ماء ساخن ومهروس لنحصل على معجون الكاجو

للتزيين

- أوراق كزبرة طازجة
- رشّة من الكريمة
- كاجو محمص مطحون - اختياري



Method

Marinate the Chicken

- In a bowl, mix yogurt, lemon juice, ginger-garlic paste, chili powder, turmeric, garam masala, and salt. Add chicken pieces, coat well, cover, and refrigerate for at least 1 hour (overnight for best flavor).

Cook the Chicken

- Heat 1 tbsp oil or butter in a pan. Add marinated chicken and cook on medium-high heat until cooked through and slightly charred for a smoky flavor. Set aside.

Prepare the Gravy

- In the same pan, melt 2 tbsp butter with a little oil. Add onions and sauté until golden brown.
- Add ginger-garlic paste and cook for 1-2 minutes until fragrant
- Stir in tomato purée and cook for 10-12 minutes until the oil begins to separate.
- Mix in chili powder, cumin, coriander, turmeric, curry powder, sugar, and salt. Cook for 2-3 minutes. Add the cashew paste and stir well for a silky texture.
- Add 1/2 cup water to adjust consistency, then return the chicken pieces to the pan. Simmer on low heat for 8-10 minutes, allowing flavors to meld.

Finish the Dish

- Stir in cream and 1 tbsp butter for a glossy, rich finish.
- Simmer gently for 2-3 minutes, then adjust seasoning.

Serve

- Garnish with fresh coriander and a drizzle of cream.
- Serve hot with warm naan or fragrant basmati rice.

الطريقة

تتبيل الدجاج

- في وعاء، اخلط الزبادي، وعصير الليمون، ومعجون الزنجبيل والثوم، ومسحوق الفلفل الحار، والكرم، والغرام ماسالا، والملح. أضف قطع الدجاج وتبلها جيدًا بالخليط ثم غطّ الوعاء واتركه في الثلاجة لمدة ساعة على الأقل (يفضل ليلة كاملة).

طهي الدجاج

- في مقلاة، سخّن ملعقة كبيرة من الزيت أو الزبدة، ثم أضف الدجاج المتبل واطبخه على نار متوسطة أو عالية حتى ينضج تمامًا ويتحمر قليلًا ليحصل على طعم التدخين. زواتركه جانبًا.

تحضير الصلصة

- في نفس المقلاة، أضف ملعقتين كبيرتين من الزبدة (وقليل من الزيت إذا لزم الأمر). أضف البصل المفروم وقلّب حتى يصبح ذهبي اللون.
- أضف معجون الزنجبيل والثوم واطبخ لمدة دقيقة إلى دقيقتين حتى تفوح الروائح الزكية.
- أضف معجون الطماطم واطبخ لمدة 10-12 دقيقة حتى يبدأ الزيت بالانفصال.
- قلب مسحوق الفلفل الحار والكمون والكزبرة والكرم، والكاربي، والسكر، والملح، ومعجون الكاجو واطبخ المزيج لمدة دقيقتين إلى ثلاث دقائق ثم اخلط المزيج جيدًا حتى تحصل على مرق ناعم.
- أضف نصف كوب من الماء ثم أعد قطع الدجاج المطبوخة للمقلاة واتركها على نار هادئة لمدة 8-10 دقائق لتمتزج النكهات.

تجهيز الطبق

- أضف الكريمة، وملعقة كبيرة من الزبدة واخلط برفق.
- اطح المزيج على نار هادئة لمدة دقيقتين إلى ثلاث دقائق أخرى. تذوق المزيج واضبط الملح والتوابل.

التقديم

- زين الطبق بالكزبرة الطازجة والقليل من الكريمة.
- قدّمه ساخنًا مع خبز النان أو أرز بسمتي مطهو على البخار.

Lasagna

Faisal Hamad Al Abdulmuhsen
Sustainability Manager

National Bank of Kuwait

This is my favorite dish to make because it requires time and patience, but more importantly, it allows me to spend quality moments with my mother doing something we both love. My favorite part is when we bicker over which ingredients to add or remove – and, of course, over who truly owns the kitchen. My mother even hung up a sign that says *“My Kitchen, My Rules”*, and whenever I argue, she simply points to it with a smile.

The end result is just as rewarding: sitting down together as a family to enjoy a hearty, delicious meal. These are experiences I cherish deeply not only for the food itself, but for the reminder they carry: to savor the simple joys in life.

لزانيا

فيصل حمد العبدالمحسن
مدير الاستدامة

بنك الكويت الوطني

هذا الطبق هو المفضل لدي لأنه يتطلب الكثير من الوقت والصبر، والأهم أنه يمنحني ما هو أتمن من ذلك، لحظات مميزة أقضيها مع والدي في نشاط نستمتع به معاً. أكثر ما يميز هذه التجربة هو تلك اللحظات الطريفة التي نختلف فيها على المكونات، أو من يسيطر على المطبخ في تلك اللحظة. حتى أن والدي وضعت لافتة تقول: *“مطبخي، قواني”*، تلوّح بها كلما حاولت فرض رأيي!

وفي النهاية، تكون النتيجة دائماً تستحق العناء – طبق نشي نجتمع حوله كعائلة. أقدر هذه التجارب كثيراً، ليس فقط بسبب لذة الطعام، بل لأنها تذكّرني بجمال اللحظات البسيطة وقيمتها الحقيقية في حياتنا.

Ingredients

Fresh Pasta

- 400g "00" flour or all-purpose flour
- 4 large eggs
- Pinch of salt
- 1 tsp olive oil (optional)

Roasted Vegetable Base

- 3 large red bell peppers
- 1 medium onion
- 5 garlic cloves

Bolognese Sauce

- 2 tbsp olive oil
- 1 tbsp butter
- 500g ground beef (chuck preferred)
- 400g canned San Marzano tomatoes, crushed
- Roasted vegetable purée (from above)
- 1 Parmesan rind
- A handful of fresh basil leaves
- Salt and freshly ground black pepper, to taste

Béchamel Sauce

- 50g butter
- 50g flour
- 400ml whole milk
- 100ml cooking cream or heavy cream
- Pinch of nutmeg
- Salt, to taste

For Assembly

- 100g (or more) freshly grated Parmigiano-Reggiano
- Butter or olive oil, for greasing
- Fresh basil or chives, for garnish



المقادير

الباستا طازجة

- 400 غرام دقيق زيررو أو دقيق متعدد الاستخدامات
- 4 بيض كبير
- رشّة ملح
- 1 م. ص زيت زيتون - اختياري

الخضار المشوية

- 3 حبات فلفل رومي أحمر
- 1 بصلة متوسطة
- 5 فص ثوم

صلصة البولونيز

- 2 م. ك زيت زيتون
- 1 م. ك زبدة
- 500 غرام لحم بقري مفروم - يفضل من لحم الرقبة أو الكتف
- 400 غرام طماطم سان مارزانو معلبة - مهروسة
- قشرة جبن بارميزان
- حفنة من أوراق الريحان الطازجة
- ملح وفلفل حسب الرغبة

صلصة البشاميل

- 50 غرام زبدة
- 50 غرام دقيق
- 400 مل حليب سائل
- 100 مل كريمة طبخ
- رشّة جوزة الطيب
- ملح حسب الرغبة

للتقديم

- 100 غرام أو أكثر من جبن بارميزان مبشور - حسب الرغبة
- زبدة أو زيت زيتون لدهن الطبق
- ريحان طازج أو ثوم معمر للتزيين

Method

Pasta Dough

- On a clean surface, mound the flour and create a well in the center
- Crack the eggs into the well, add salt and olive oil (if using)
- Gradually draw in flour with a fork, then knead for 10-15 minutes until smooth and elastic
- Wrap in plastic and rest 30 minutes at room temperature

Roasted Vegetable Purée

- Preheat oven to 200°C. Roast peppers, onion, and garlic until soft and lightly charred (25-30 minutes)
- Peel peppers, then blend all roasted vegetables into a smooth purée

Bolognese Sauce

- Heat olive oil and butter in a large pot. Add beef and brown well
- Stir in crushed tomatoes and the roasted vegetable purée
- Add Parmesan rind and basil. Simmer gently for 2-3 hours, stirring occasionally
- Remove rind and basil before using

Béchamel Sauce

- Melt butter in a saucepan, whisk in flour to form a roux
- Gradually add warm milk and cream, whisking to avoid lumps
- Cook 8-10 minutes until thickened. Season with salt and nutmeg and grated Parmesan cheese



الطريقة

عجينة الباستا

- على سطح نظيف، نضع الدقيق مع صنع تجويف في المنتصف
- أضف البيض والملح وزيت الزيتون (اختياري) في الحفرة
- باستخدام شوكة، اخلط الدقيق تدريجيًا مع البيض،
- ثم اعجن لمدة 10-15 دقيقة حتى نحصل على عجينة ناعمة ومرنة
- غط العجينة بالبلاستيك واتركها ترتاح 30 دقيقة بدرجة حرارة الغرفة

تحضير هريس الخضروات المشوية

- اشوي الفلفل الأحمر والبصل والثوم في فرن مُسخّن مسبقًا على 200°C لمدة 25-30 دقيقة حتى تصبح طرية وتتحمّر قليلاً
- قشر الفلفل، ثم اهرسه مع باقي الخضروات المشوية في الخلاط لنحصل على خليط ناعم

تحضير صلصة البولونيز

- سخّن الزيت والزبدة في قدر كبير، أضف اللحم وقلّب حتى يتحمّر
- أضف الطماطم المهروسة وهريس الخضروات المشوية
- أضف قشرة البارميزان والريحان، واترك الصلصة تغلي بهدوء لمدة 2-3 ساعات مع التحريك من حين لآخر
- أزل قشرة الجبن والريحان من الصلصة

تحضير صلصة البشاميل

- ذوّب الزبدة في قدر، أضف الدقيق وحرّك حتى تتكوّن عجينة (رو)
- أضف الحليب وكريمة الطبخ تدريجيًا مع التحريك المستمر لتفادي التكتلات
- اطبخ الصلصة حتى تتكثف (حوالي 10 دقائق). أضف الملح وجوزة الطيب وقليل من الجبن المبشور



Pasta Sheets

- Divide rested dough into 4 portions. Roll each into thin sheets (1-2mm)
- Cut to fit baking dish
- Optionally blanch in salted boiling water for 30 seconds, then cool in ice water and pat dry

Assembly

- Preheat oven to 180°C (350°F).
- Grease baking dish.
- Layer as follows:
 - Thin layer of béchamel
 - Pasta sheet
 - Bolognese sauce
 - Béchamel
 - Parmigiano
- Repeat 3-5 times depending on dish depth, finishing with béchamel and Parmigiano

Bake & Garnish

- Bake 30-40 minutes until golden and bubbling
- Let rest for 10-15 minutes before slicing
- Top with fresh basil or chives before serving

تحضير شرائح الباستا

- قسّم العجينة إلى ٤ أجزاء، وافرد كل جزء إلى شريحة رقيقة (سماكة 1-2 ملم)
- قطعها مستطيلات تناسب صينية الخبز
- اختياري: اسلق الشرائح في ماء مغلي مملح لمدة 30 ثانية، ثم بردها في ماء مثلج وجففها بمنشفة

تجميع اللازانيا

- سخّن الفرن على 180°C.
- ادهن صينية الخبز بالزبدة أو الزيت.
- رتب الطبقات كالتالي:
 - طبقة رقيقة من البشاميل
 - شريحة باستا
 - صلصة بولونيز
 - بشاميل
 - جبن بارميزان
- كرر الطبقات (3 - 5 مرات) وأنه بطبقة بشاميل وجبن بارميزان على الوجه

الخبز والتقديم

- اخبز اللازانيا لمدة 30 - 40 دقيقة حتى تمام الاستواء وتصبح ذهبية
- اتركها تبرد لمدة 10 - 15 دقيقة قبل التقديم
- زين الوجه بالريحان الطازج والثوم المعمر المفروم قبل التقديم لإضفاء نكهة عطرية منعشة

Jordanian Mansaf

Mai Mohammed Issa

Administrative Assistant - Internal Audit Group

Boubyan Bank

This dish is not just a recipe passed down through generations; it is a fragment of my grandmother's soul, who departed leaving behind a void nothing can fill. Mansaf was the first dish she taught me to prepare, and she would always say: *"Make it with love, for love is the secret of its flavor."*

I remember her trembling hands as she poured the yogurt and decorated the platter, weaving a story of warmth and tenderness. Today, all I have left of her is that recipe — and an aroma that carries me back into her embrace.

My grandmother is gone, but Mansaf remains as a witness to her absence.

Each time I prepare it, I feel as though I am speaking to her in silence, recalling the laughter that can no longer be heard. Mansaf is no longer just food; it has become a bridge between two worlds — one fading with longing, and one clinging to the memory of a remarkable woman who will never be replaced.

المنسف الأردني

مي محمد عيسى

مساعد إداري - مجموعة التدقيق الداخلي

بنك بوبيان

هذا الطبق ليس مجرد وصفة تتوارثها، بل هو بقايا من روح جدي التي رحلت تاركة فراغاً لا يمكن ملؤه. المنسف كان أول ما علّمتني إعداده، وكانت تقول لي: *اصنعيه بحب، فالحب هو سرّ المذاق.*

كنت أراقب يديها المرتجتين وهي تضع اللبن وتزين الطبق وكأنها تنسج قصة من دفاء وحنان. واليوم، لم يبق لي منها سوى تلك الوصفة، ورائحة تعيدني إلى أحضانها كلما غابت عن عيني. رحلت جدي، وبقي المنسف شاهداً على غيابها، يوقظ في قلبي وجع الفقد ويذكرني أن الطاولة مهما ازدحمت بالناس، فإن مكانها سيظل فارغاً. كل مرة أعدّه أشعر أنني أحاورها بصمت، وأستحضر ضحكتها التي لم تعد تُسمع. لم يعد المنسف مجرد طعام تشاركه، بل أصبح جسراً بين عالمين: عالم يمضي بالحنين، وعالم يتشبه بذكرى امرأة عظيمة لن تنكر.



Ingredients

For the Lamb

- 2 kg lamb
(on the bone – shoulder or leg preferred, cut into large pieces)
- 1 large onion, roughly chopped
- 4 bay leaves
- 6 cardamom pods
- Salt, to taste

For the Jameed Sauce

- 500 g dry Jameed (Karaki), soaked overnight in water, or 1 kg liquid Jameed
- 2 cups plain yogurt (optional, to lighten the sauce)

For the Rice

- 4 cups Sunwhite rice (soaked 30 minutes in warm water with 1 tsp turmeric, then drained)
- 4 cups lamb stock
- 4 tbsp ghee or clarified butter
- Salt, as needed

For Serving & Garnish

- Shrak bread\Saj (thin flatbread), to line the serving platter
- 1 cup almonds, fried or toasted

Method

Cook the Lamb

- Place the lamb in a large pot with onion, bay leaves, and cardamom.
- Cover with water and bring to a boil, skimming off any foam.
- Reduce the heat and simmer until the meat is tender (about 1.5-2 hours).
- Strain and reserve the broth.



المقادير

اللحم

- 2 كيلو غرام لحم غنم مع العظم
- يفضل لحم كتف أو فخذ مقطع قطع كبيرة
- 1 بصلة مقطعة كبير
- 4 ورق غار
- 6 حبات هيل
- ملح حسب الرغبة

للجميد

- 500 غرام جميد كركي (منقوع بالماء ليلة كاملة) أو 1 كيلو جرام لبن جميد سائل جاهز
- 2 كوب لبن زبادي عادي – اختياري للتخفيف

للأرز

- 4 كوب أرز مصري (صن وايت) – منقوع ٣٠ دقيقة بماء دافئ مع ١ م. ص كركم لإضافة لون، ثم نصفه
- 4 كوب مرق اللحم
- 4 م. ك سمن بلدي
- ملح حسب الرغبة

للتزيين

- خبز شراك/صاج – يتم مده في طبق التقديم
- اكوب لوز مقلي أو محمص

الطريقة

سلق اللحم

- ضع اللحم في قدر كبير مع البصل والتوابل (ورق الغار، الهيل).
- اغمره بالماء ودعه يغلي مع إزالة الرغوة.
- اتركه على نار هادئة لحوالي 1.5 - 2 ساعة حتى ينضج اللحم تماماً.
- صف المرق واحتفظ به.



Prepare the Jameed Sauce

- If using dried Jameed, soak it overnight, then blend with its soaking water until smooth.
- Strain through a fine sieve.
- In a pot, combine the Jameed (and yogurt, if using) with Mansaf spice mix (Hawajet Mansaf). Heat gently over medium heat, stirring constantly, without bringing to a strong boil.
- Gradually add 2 cups of lamb broth, stirring until smooth and well combined.

Combine Lamb with Sauce

- Add the cooked lamb pieces into the Jameed sauce and simmer together over low heat for about 15 minutes, allowing the flavors to meld.

Cook the Rice

- In another pot, melt the ghee and add the drained rice.
- Pour in lamb broth (1 cup broth per 1 cup rice; hot water may also be used if needed).
- Bring to a boil, then cover and reduce the heat to low. Cook until tender, about 20 minutes.

Assemble & Serve

- Line a large serving platter with shrak bread.
- Drizzle lightly with some Jameed sauce to soften the bread.
- Spread the rice evenly over the bread.
- Arrange lamb pieces on top of the rice.
- Pour some Jameed sauce over the dish, serving the rest in a jug on the side.
- Garnish with toasted almonds.

تحضير الجميد

- إذا كان الجميد جاف: انقع ليلة كاملة ثم ضعه بالخلط الكهربائي مع ماء النقع حتى يصبح سائلاً.
- صفه بمصفاة ناعمة.
- اسكب الجميد (مع الزبادي-اختياري) في قدر على نار متوسطة مع إضافة بهارات المنسف وحرك باستمرار حتى يسخن جيداً بدون أن يغلي بقوة.
- أضف بالتدرج كوبين من مرق اللحم مع التحريك المستمر.

دمج اللحم مع الجميد

- أضف قطع اللحم المسلوقة لقدر الجميد واتركها تغلي معاً على نار هادئة 15 دقيقة حتى تتشرب قطع اللحم النكهة.

طبخ الأرز

- في قدر آخر، سخن السمن وأضف الأرز المصفي.
- أضف مرق اللحم (بمعدل كوب مرق لكل كوب أرز)، ويمكن استخدام الماء المغلي.
- عند غليان الأرز، غط القدر واتركه على نار هادئة حتى ينضج (20 دقيقة تقريباً).

التقديم

- مد خبز الشراك في صينية التقديم.
- اسكب قليلاً من مرق الجميد فوق الخبز حتى يطرى.
- وزع الأرز فوق الخبز.
- ضع قطع اللحم على وجه الأرز.
- اسكب جزءاً من الجميد على الوجه (واتركي باقي الجميد في وعاء للتقديم مع المنسف).
- زين الطبق باللوز المحمص.

Pasta with Dates & Cardamom

Eng. Ghaliyah Zoman Al Enezi
Senior Officer

National Bank of Kuwait

I chose this dish because it brings together two cultures I love: the Kuwaiti cuisine I grew up with and the Italian cuisine that has always inspired me with its simplicity and attention to detail. By using dates and cardamom, I add a touch of our local heritage, blending it with Italian pasta to create an unexpected yet warm and innovative flavor.

For me, *cooking is more than just following a recipe; it is a bridge between cultures, allowing us to experience the world through food.* This dish reflects my dream of traveling to Italy to learn from the roots of its cuisine and bringing that knowledge back to my own kitchen — where passion begins and grows with every new experiment.

معكرونة بالتمر والهيل

م. غالية زومان العنزي
ضابط أول

بنك الكويت الوطني

اخترت هذا الطبق لأنه يجسد تلاقي ثقافتين أعشقهما: المطبخ الكويتي الذي نشأت عليه، والمطبخ الإيطالي الذي لطالما ألهمني ببساطته واهتمامه بأدق التفاصيل. التمر والهيل يضيفان لمسة أصيلة من تراثنا المحلي، تمزج بتناغم مع المعكرونة الإيطالية لخلق توليفة غير متوقعة، دافئة ومبتكرة.

بالنسبة لي، الطهي لا يقتصر على اتباع وصفة، بل هو وسيلة للتواصل، وجسر يربط بين الشعوب والثقافات، ويمنحنا فرصة لتذوق العالم من خلال أطباقنا. هذا الطبق تحديداً يعكس حلمي بالسفر إلى إيطاليا للتعلم في فهم المطبخ الإيطالي من منبعه، ونقل تلك التجربة إلى مطبخي، حيث يولد الشغف، وينمو مع كل تجربة جديدة.

Buon appetito!



Ingredients

- 250g spaghetti
- 3 tbsp olive oil
- 1 small onion, finely chopped
- 2 garlic cloves, minced
- 5 dates, pitted and finely chopped
- 1 tsp ground cardamom
- 120ml (1/2 cup) heavy cream
- 50g (1/2 cup) Parmesan cheese, finely grated
- Salt and freshly ground black pepper, to taste
- Fresh basil leaves, for garnish

Method

- Boil the pasta until fully cooked.
- Heat the oil in a pot then add the onion and garlic and sauté until soft.
- Add the dates and cardamom and stir for one minute.
- Pour in the cooking cream and let it blend with the flavors.
- Add the cooked pasta and mix well until coated with the sauce.
- Serve topped with Parmesan cheese and fresh basil.



المقادير

- 250 غرام معكرونة سباغيتي
- 3 م.ك زيت زيتون
- 1 بصلة صغيرة مفرومة ناعماً
- 2 فص ثوم مفروم
- 5 حبات تمر منزوعة النوى ومفرومة
- 1 م. ص هيل المطحون
- 1/2 كوب (120 مل) كريمة السمينة
- 1/2 كوب (50 غرام) جبن بارميزان مبشور
- ملح وفلفل أسود حسب الرغبة
- أوراق ريحان طازجة للتزيين

الطريقة

- اسلقي المعكرونة حتى تنضج تمامًا.
- سخني الزيت في قدر، ثم أضيفي البصل والثوم وقلبي حتى يذبل.
- أضيفي التمر والهيل وحركي لمدة دقيقة واحدة.
- اسكبي كريمة الطبخ واتركيها تمتزج مع النكهات.
- أضيفي المعكرونة المسلوقة وامزجي جيدًا حتى تتغلف بالصوص.
- قدّميها مزينة بجبن البارميزان والريحان الطازج.



Chicken Maqluba

(Upside-Down Rice with Eggplant and Potatoes)

Rana Ahmed Elnakhal
Operation Supervisor

Kuwait Finance House

When it comes to Palestine, words are never enough. Palestine is the mother and the homeland — the past, the present, and the future. She is both pain and hope, an endless love that lives in our hearts. We hold on tightly to everything that belongs to her, for everything in Palestine is beautiful, even its traditional dishes that carry within them the memories of our parents and grandparents.

Maqluba, the dish beloved by all, is a cornerstone of Palestinian heritage. For me, it brings back memories of my dear grandmother, may God rest her soul. Forty years ago, when I was a child visiting Gaza with my father, I remember her preparing the most delicious Palestinian dishes, with maqluba always at the center of the table. It also reminds me of my beloved mother, may God have mercy on her, who mastered the art of cooking this dish with love and perfection.



المقلوبة

رنا أحمد النخال
مشرف عمليات

بيت التمويل الكويتي

عندما يكون الحديث عن فلسطين، تصبح الكلمات عاجزة مهما اجتهدنا، فلسطين ليست مجرد وطن، بل هي الأم، والحنين، والماضي العابق بالتاريخ، والحاضر المجبول بالصبر، والمستقبل المملوء بالأمل. هي الألم الذي يسكننا، والأمل الذي لا يفارقنا، وهي العشق الأبدي الذي يسكن القلب ولا يزول. كل شيء في فلسطين يحمل معنى وذكرى، حتى أطباقها التراثية لا تُعد مجرد طعام، بل روايات متوارثة من الأجداد والآباء، تنقل إلينا عبق الأرض ودفء البيوت.

ومن بين هذه الأطباق، تظل المقلوبة حاضرة في القلب قبل المائدة، رمزاً من رموز المطبخ الفلسطيني الأصيل. المقلوبة تذكرني بجدي الغالية، رحمها الله. منذ أكثر من أربعين عامًا، عندما كنت طفلة صغيرة، سافرت مع والدي إلى غزة، وما زلت أذكر كيف كانت جدي تستقبلنا بابتسامتها وأطباقها الشهية، وعلى رأسها المقلوبة التي تعدها بحب وعناية. ولا أنسى أمي الحنونة، رحمها الله، التي ورثت تلك المهارة، وكانت تطهو المقلوبة بإتقان لا يُضاهى، وكأنها تحفر في الذاكرة نكهة لا تُنسى.

Today, I walk in their footsteps, preserving our Palestinian heritage and passing it on to my daughters. One day, my daughter teased me, saying: *"I'll make maqluba better than yours!"* I laughed at her words and thanked God that He preserved in my daughters the love of their homeland and its traditions. And I believe, God willing, the day will come when our Palestine will be free from occupation.

Ingredients

- 1 kg chicken pieces
- 3 medium eggplants
- 3 medium potatoes
- 2 medium onions, sliced
- 2 cups basmati rice, rinsed and soaked
- 1 cup cooked chickpeas (optional)
- Oil, for frying
- Spices: salt, black pepper, cumin, ground ginger, turmeric, ground cinnamon, ground cardamom
- Sliced almonds and pine nuts, toasted, for garnish

واليوم، أمشي على خطاهما، أحمل تراثنا الفلسطيني بكل فخر، وأورثه لبناتي كما ورثته عن أمي وجدتي. ذات يوم، قالت لي ابنتي مازحة: *"سأطبخ مقلوبة أحلى من مقلوبتك!"*، ضحكت من قلب محب، وحمدت الله أن غرس فيهن حب فلسطين وتراثها، سيظل هذا التراث حيًا ما دمنا نتمسك به، وسيأتي اليوم بإذن الله الذي تتحرر فيه فلسطين من الاحتلال الصهيوني، وتعود حرة، عزيزة، كما تستحق.

المقادير

- 1 كجم قطع دجاج
- 3 حبات باذنجان متوسطة
- 3 حبات بطاطا متوسطة
- حبتين بصل متوسطة مقطعة شرائح
- 2 كوب أرز بسمنتي (مغسول ومنقوع)
- 1 كوب حمص مسلوق (اختياري)
- زيت للقلي
- بهارات (ملح - فلفل أسود - كمون - زنجبيل - كركم - قرفة ناعمة - هيل مطحون)
- لوز مقطع و صنوبر للتزيين



Method

- Heat a little oil in a pot over medium heat. Add the onions and sauté until soft. Add the chicken pieces and season with the spices. Sear until browned, then cover with water. Simmer until the chicken is fully cooked. Reserve the broth for cooking the rice.
- Peel the eggplants and potatoes. Slice into thick rounds. Fry in hot oil until golden, then drain on paper towels.
- In a large heavy-bottomed pot, arrange the ingredients so that:
 - Arrange the chicken pieces at the bottom.
 - (Optional) Add the chickpeas over the chicken.
 - Line the sides of the pot with the fried eggplant and potato slices.
 - Place the soaked rice on top, spreading it evenly.
- Gently pour the reserved chicken broth over the rice, just enough to cover.
- Bring the pot to a gentle boil over medium heat until the rice begins to absorb the broth.
- Reduce the heat to low, cover tightly, and cook until the rice is tender and all liquid is absorbed.

Finish and serve

- Remove the pot from the heat and let rest for 5 minutes.
- Carefully invert the pot onto a large serving tray, releasing the layers so the chicken and vegetables are beautifully displayed.
- Garnish with toasted almonds and pine nuts.
- Serve hot with plain yogurt and a fresh salad on the side.

Note: Maqluba can also be made with lamb instead of chicken, and additional vegetables such as cauliflower or carrots may be added.

الطريقة

- ضع القليل من الزيت في قدر على النار ثم أضف البصل وقلبه حتى يذبل ثم أضف قطع الدجاج مع البهارات وقلبها حتى تتحمر ثم أغمر الدجاج بالماء واتركه على النار حتى ينضج، ثم صفه واحتفظ بالمرق.
- قشر الباذنجان والبطاطا وقطعها لشرائح سميكة واقليها بالزيت
- في قدر مناسب يتم ترتيب المكونات بحيث يكون:
 - قطع الدجاج في الأسفل (مع الحمص المسلوق حسب الرغبة)
 - ترص قطع الباذنجان والبطاطا المقلية على جوانب القدر
 - ثم يضاف الأرز بالوسط فوق الدجاج
- اسكب مرق الدجاج فوق الأرز (كمية مناسبة لغمره)
- ضع القدر على نار متوسطة حتى يغلي ويبدأ الأرز بامتصاص المرق تغطية القدر وتركه على نار هادئة حتى ينضج الأرز ويمتص مرق الدجاج تماماً.

التقديم

- ارفع القدر عن النار واتركه لخمس دقائق حتى تتماسك المكونات
- اقلبه في صينية كبيرة مناسبة لينتم عرض طبقات الدجاج والخضروات بشكل مرتب وجميل زين المقلوبة باللوز المحمص مع الصنوبر
- قدمها مع الروب/الزبادي والسلطة

ملاحظة: يمكن صنع المقلوبة باللحم بدلاً من الدجاج، كما يمكن أن يضاف لها أنواع مختلفة من الخضروات إضافة لما تم ذكره في وصفتنا مثل القرنبيط والجزر



Thai Tom Kha

Aromatic coconut milk seafood soup

Faisal Khalid Jaffar
Market Risk Analyst

Burgan Bank

I still remember that first spoonful: coconut, lemongrass, lime — salty, sour, creamy, and fresh — *all hitting at once like fireworks in a bowl*. Growing up as the son of a chef, food was never just about eating; it was how I was raised. It was about family, love, and adventure. Some of my earliest memories are of being in the kitchen, watching ingredients come together into meals that filled our home with warmth.

Culinary tourism was a family tradition, and on a trip to Thailand I discovered the dish that would stay with me forever. My mom, fearless as always, ordered hers extra spicy, coughing and laughing her way through it with tears in her eyes. I promised to recreate it for her with a gentler balance. Ever since, Tom Kha has been more than just soup; it's a memory, a tradition, and my favorite dish.



حساء توم خا التايلاندي

حساء المأكولات البحرية العطري بحليب جوز الهند

فيصل خالد جعفر
محلل مخاطر السوق

بنك برقان

توم خا. لا تزال تلك اللقمة الأولى محفورة في ذاكرتي: مزيج جوز الهند، عشبة الليمون، الليمون، الملوحة، الحموضة، القوام الكريمي والانتعاش، *كلها تنفجر دفعة واحدة كألعاب نارية في وعاء صغير*. نشأت كابن لطاهية، لم يكن الطعام مجرد أكل، بل كان أسلوب تربيته، فالطعام يعني العائلة والحب والمغامرة! من أقدم ذكرياتي وجودي في المطبخ أراقب كيف تتحول المكونات البسيطة إلى أطباق تبث الدفء في أرجاء البيت.

كانت السياحة الطهوية ورحلات تذوق الطعام تقليدًا لنا، وفي رحلة إلى تايلاند اكتشفت الطبق الذي سيبقى معي إلى الأبد: فوالدي، بشجاعته المعتادة، طلبت طبقها حارًا جدًا، وتناولته وهي تسعل وتضحك والدموع في عينيها. وحينها، وعدتها أن أعده لها بنكهة أكثر توازنًا، منذ ذلك الحين، أصبح توم خا أكثر من مجرد حساء؛ إنه ذكرى ثمينة، وتقليد، هو طبقي المفضل.

Ingredients

Aromatic Paste

- 3 kaffir lime leaves
- 35g galangal, sliced
- 1 sprig lemongrass, sliced
- Coriander stems (from a small bunch)
- Pinch of Thai vegetable bouillon (or substitute with chicken/vegetable bouillon)
- 1 tbsp rice vinegar
- 1 tsp fish sauce
- 1 tsp white sugar
- Red chili, to taste

Soup Base

- 1 sprig lemongrass
- 35g galangal, sliced
- 6 garlic cloves, thinly sliced
- 2 pearl onions, thinly sliced
- 2 cans coconut milk
- 300ml water
- 250g peeled shrimp
- 4 crabs, halved
- Olive oil for cooking
- Juice of 1 lime

Noodles

- Thin rice noodles, portioned for serving

Garnishes

- Fresh coriander leaves
- Spring onion, finely sliced
- Cherry tomatoes, chopped



المقادير

باقة عطرية (معجون)

- 3 أوراق ليمون تايلاندي
- 35 غرام من شرائح غالانغال
- 1 عشبة الليمون، مقطع إلى شرائح
- حزمة صغيرة من الكزبرة
- رشة من مرق الخضار التايلاندي أو مرق الخضار أو مرق الدجاج
- 1 م. ك خل الأرز
- 1 م. ص صلصة السمك
- 1 م. ص سكر أبيض
- فلفل أحمر حار حسب الرغبة

الحساء

- 1 عشبة الليمون
- 35 غرام من شرائح غالانغال
- 6 فصوص ثوم، مقطعة إلى شرائح رقيقة
- بصلتان صغيرتان مقطعتان إلى شرائح رقيقة
- 2 علبة حليب جوز الهند
- 300 مل ماء
- 250 غرام روبيان (مقشر)
- 4 سلطعونات مقطعة إلى نصفين
- زيت زيتون للطبخ
- عصير ليمونة واحدة

نودلز

- نودلز الأرز الرفيعة، مقسمة للتقديم

التزيين

- أوراق كزبرة طازجة
- بصل أخضر، مفروم فرماً ناعماً
- طماطم كرزية، مفرومة

Method

Prepare the Aromatic Paste

- In a blender, combine kaffir lime leaves, galangal, sliced lemongrass, coriander stems, bouillon, rice vinegar, fish sauce, sugar, and chili. Blend into a smooth, fragrant paste. Set aside.

Cook the Shrimp

- Heat 1 tbsp oil in a skillet over high heat. Sauté shrimp for about 5 minutes, until pink and opaque. Remove and set aside.

Build the Soup

- In a large pot, heat the remaining oil over medium heat. Add garlic and pearl onions, cooking until fragrant. Stir in the aromatic paste, extra chili (if desired), and the remaining galangal. Cook for 2 minutes.
- Pour in the coconut milk and water, then add the lemongrass stalk. Stir in the shrimp, crab halves, and a handful of coriander leaves. Cover and simmer gently for 10 minutes.

Preparing noodles

- Place rice noodles in a heatproof bowl. Cover with boiling water and soak for 5-7 minutes, or until soft and translucent. Drain and set aside.

Assemble & Serve

- Divide the noodles among serving bowls.
- Ladle the hot Tom Kha broth with shrimp and crab over the noodles.
- Finish with a squeeze of lime juice and garnish with coriander leaves, spring onion, and cherry tomatoes.

الطريقة

تحضير المعجون العطري

- اطحن أوراق الليمون التايلاندي مع 35 جرام من الغالانغال، وشرائح عشبة الليمون (غصن واحد)، وسيقان الكزبرة، ومرق اللحم، وخل الأرز، وصلصة السمك، والسكر، والفلفل الحار في الخلاط حتى تحصل على مزيج ناعم، ضعه جانبا.

طهي الروبيان

- سخّن زيت الزيتون في مقلاة على نار عالية.
- قلب الروبيان أو اشويه لمدة 5 دقائق تقريباً، أو حتى يصبح لونه وردياً وغير شفاف. أخرجه من المقلاة واتركه جانبا.

حضّر قاعدة الحساء

- في قدر كبير، سخّن زيت الزيتون على نار متوسطة. أضف الثوم والبصل، وقلّب حتى تفوح رائحته.
- أضف المعجون المُحضّر، والفلفل الحار الإضافي (حسب الرغبة)، وشرائح الغالانغال المتبقية. اطبخ لمدة دقيقتين.
- اسكب حليب جوز الهند والماء. أضف ما تبقى من سيقان عشبة الليمون.
- أضف الروبيان المطبوخ وأنصاف السلطعون والكزبرة الخضراء. غطّ القدر واتركه على نار هادئة لمدة 10 دقائق.

تحضير النودلز

- ضع نودلز الأرز في وعاء حراري، اغمره بالماء المغلي واتركه حتى يصبح طريا وشفافا، ثم صفّه.

التقديم

- ضع كمية من النودلز في أوعية التقديم.
- اسكب حساء توم خا الساخن مع الروبيان والسلطعون فوق النودلز.
- أنه التقديم بعصرة ليمون وزين الطبق بأوراق الكزبرة الخضراء والبصل الأخضر والطماطم الكرزية.



Palestinian Musakhan

Chicken with Sumac & Onions

Fedaa Hamdallah Abd Al Qader
Supervisor

Commercial Bank of Kuwait

Musakhan is a traditional Palestinian dish with a special place in our hearts. Its roots go back to the villages, where it was prepared during the olive harvest season. The harvest usually arrives in November, in the chill of winter, when the richness of olive oil warms both body and soul.

I can still remember the scent of freshly pressed oil straight from the olive mill — its sharpness in the cold air, families waiting in line to press their olives, and the excitement of tasting the season's first oil. Even just that aroma is unforgettable.

Musakhan is more than a meal; it is a symbol of generosity and togetherness. In Palestine, a large tray of Musakhan overflowing with bread, onions, sumac, and chicken has always been a sign of joy and blessing. To this day, no major celebration or gathering feels complete without it. Its fragrance evokes memories of home, land, and olives, filling you with warmth and belonging. Eating *Musakhan means living a story — one that carries Palestinian heritage, identity, and pride.*



المسخن الفلسطيني

الدجاج مع السماق والبصل

فداء حمدلله عبدالقادر
مشرف
بنك الكويت التجاري

المسخن هو أحد الأطباق الفلسطينية التراثية التي تحتل مكانة خاصة في قلوبنا. تعود أصوله إلى القرى الفلسطينية، حيث كان يُعدّ في موسم قطف الزيتون، تحديدًا في أيام الشتاء الباردة، ليكون وجبة دسمة دافئة ومغذية تُنعش الجسد وتُبهج الروح.

لا زلت أذكر رائحة زيت الزيتون الطازج المنبعثة من المعاصر، كيف كانت تملأ الهواء البارد بحدّتها، وصورة العائلات المنتظرة في طوابير طويلة لعصر محصولها، وسط حماسة تذوق أول قطرات من زيت الموسم - حتى تلك الرائحة بقيت راسخة في الذاكرة.

المسخن ليس مجرد طبق، بل هو تعبير عن الكرم واجتماع الأُحبة. لطالما كانت صواني المسخن الكبيرة، المليئة بالبصل والزيت والدجاج، علامة على الفرح والبركة في كل بيت فلسطيني. وحتى اليوم، لا يكتمل أي احتفال أو تجمع عائلي من دونه. رائحته وحدها كفيلة بأن توقظ فينا الحنين، وتعيدنا إلى دفاء البيوت، ورائحة الأرض، وشجر الزيتون. تناول *المسخن يعني* أن نحيا قصة تنبض بالتراث والهوية والفخر الفلسطيني.



Ingredients

- Olive oil – generous amounts, the foundation of this dish
- Chicken – whole or cut into pieces
- Onions – 2 kg (quantity depends on number of servings), chopped into cubes
- Taboon bread – the traditional choice; alternatively, saj bread can be used for wraps or rolls
- Sumac – the essential spice that gives Musakhan its deep color and tangy flavor; ideally use high-quality, natural sumac that is not artificially dyed
- Pine nuts or almonds – toasted in olive oil, for garnish
- Seasonings – salt, cumin, and black pepper

Method

- Chop the onions into cubes. Sauté in a generous amount of olive oil until softened. Stir in the sumac, mixing continuously to prevent sticking.
- Sear the chicken with a little of the prepared onion mixture, then boil it with salt, pepper, cumin, bay leaves, and optional spices until cooked through. Remove from the stock. Roast until golden and crisp, basting with some of the onion-sumac mixture for flavor. Alternatively, you can roast the chicken with the onion mixture in the oven until it's fully cooked and reaches the desired color.
- Prepare the Bread: Lightly dip each piece of taboon bread into the chicken stock, just enough to soften (not soak). Arrange the bread rounds in a baking tray, layering with the onion-sumac mixture. Repeat until all the bread is layered. Place the chicken pieces on top.
- Sprinkle generously with toasted pine nuts or almonds.
- Serve hot, either in the traditional layered style over bread or as modern variations: wrapped in saj bread, rolled into sandwiches, or prepared as Musakhan Fatteh.

المقادير

- زيت الزيتون (كمية وفيرة منه لأنه عنصر أساسي في الطبق)
- الدجاج كامل أو مقطّع إلى أرباع
- البصل - 2 كيلو جرام- تتوافق الكمية مع عدد الأشخاص
- خبز الطابون وهو التقليد الأصلي في المسخن، وحالياً يوجد بدائل مثل (خبز الصاج في حال الرغبة بتقديم المسخن كلفائف).
- السماق: المكوّن الأساسي الذي يمنح المسخن لونه الأحمر وطعمه الحامضي ويفضل السماق البلدي الأصلي الخالي من الألوان الصناعية.
- الصنوبر أو اللوز: يُحمّص ويُرش للتزيين.
- ملح ، كمون ، فلفل اسود

الطريقة

- يقطع البصل الى مكعبات ويُطهى في كمية وافرة من زيت الزيتون حتى يذبل ويُضاف له السماق مع التحريك المستمر لضمان عدم الالتصاق.
- نحمس الدجاج مع قليل من خلطة البصل الذي قمنا بطهوه وبعد ذلك نضيف الماء ونسلق الدجاج مع إضافة المطيبات من الملح، فلفل أسود، كمون، وورق غار. وبعد أن ينضج الدجاج نحمره في الفرن مع إضافة القليل من خلطة البصل مع السماق، أو يمكننا شوي الدجاج مع خليط البصل في الفرن حتى تمام النضج والحصول على اللون المطلوب.
- نغمس أرغفة الخبز بمرق الدجاج بشكل خفيف ونوزع عليها طبقة من البصل ونحمر كل رغيف على حده بالفرن ثم نرص الأرغفة المحمرة فوق بعضها ونضيف الدجاج فوقها.
- نرش كمية وافية من الصنوبر المحمص أو اللوز حسب المتوفر.
- يُقدّم الطبق ساخناً على طبقات الخبز بالشكل التقليدي أو بالطرق الحديثة على شكل لفائف بخبز الصاج أو سندويشات صغيرة أو فتّة مسخن.

Tomato Risotto with Chicken

Abdulrahman Al Saleh
Manager Premium Sales

Kuwait Finance House

My love for food began at the age of twelve, inspired by Jamie Oliver's show on Kuwait TV's Channel 2. Since then, I've explored thousands of recipes, always believing that food, like perfume, has the power to transport us to memories and emotions. To me, *a true cook is one who imagines flavors before they exist, blending ingredients into something new.* This passion led me from fine restaurants to street food stalls, and even campfire cooking – all in search of recipes that feel truly my own.

For years, I created sandwiches and dishes that I felt belonged more to casual dining than fine restaurants. But after experiencing kitchens that value authenticity and artistry, I began to imagine recipes that could stand among them. The one I share with you today was born from that vision.

ريزوتو الطماطم مع الدجاج

عبدالرحمن الصالح
مدير مبيعات البريميوم

بيت التمويل الكويتي

بدأت شغفي بالطعام منذ الثانية عشرة من عمري، ملهمي الأول جيمي أوليفر حيث كان يُعرض برنامجه على القناة الثانية في تلفزيون الكويت. ومنذ ذلك الحين، استكشفتُ آلاف الوصفات، مؤمناً دائماً بأن الطعام، كالعطر، قادر على نقلنا إلى ذكريات ومشاعر. بالنسبة لي، *الطباخ الحقيقي هو من يُؤلف الوصفات ويدمج النكهات ويتخيل الطعم قبل الطبخ.* قادني هذا الشغف من المطاعم الفاخرة إلى أكشاك الطعام في الشوارع، وحتى الطبخ على نار المخيم – كل ذلك بحثاً عن وصفات تُشعرني حقاً بالرضا.

لسنوات، ابتكرتُ شطائر وأطباقاً شعرتُ أنها أقرب إلى المطاعم العصرية البسيطة منها إلى المطاعم الفاخرة. ولكن بعد تجربة مطابخ راقية تُقدّر الأصالة والبراعة الفنية، بدأتُ أتخيل وصفات يُمكن أن تُضاهيها، ومنها وُلدت الوصفة التي أشارككم إيها اليوم.



Ingredients

Chicken Stock for the Risotto

- 1 whole fresh chicken (approx. 800 g)
- 1 onion
- 2 celery stalks
- 1 carrot
- 2 garlic cloves
- Fresh herbs (rosemary, thyme)
- 1 bay leaf
- 1 cinnamon stick
- 1 tsp black pepper
- 1 tsp salt
- 1 tsp dried coriander

Risotto

- 200 g Arborio rice
- 150 g sun-dried tomatoes, chopped
- 1/2 yellow onion, chopped
- 2 garlic cloves, sliced
- 1 tsp bell pepper paste
- 1 tbsp olive oil
- 1 tbsp butter
- Fresh rosemary
- Salt and black pepper, to taste
- Parmesan cheese, grated

Smoked Chicken Livers

- Fresh chicken livers
- 1 tbsp olive oil
- Italian seasoning
- Salt and black pepper, to taste
- Apple wood chips (for smoking)
- Homemade hot honey, for finishing



المقادير

مرق الدجاج للريزوتو

- دجاجة كاملة طازجة 800 غرام
- 1 بصلة واحدة
- 2 عود من الكرفس
- 1 جزرة
- 2 فص من الثوم
- أعشاب طازجة (إكليل الجبل - زعتر بري)
- 1 ورق غار
- 1 عود قرفة
- 1 م. ص فلفل أسود
- 1 م. ص ملح

الريزوتو

- 200 غرام أرز الأربوريو
- 150 غرام طماطم مجففة مفرومة
- 1/2 بصلة صفراء مفرومة
- 2 فص ثوم مقطع شرائح
- 1 م. ك معجون فلفل
- 1 م. ص زيت زيتون
- 1 م. ك زبدة
- إكليل الجبل
- ملح وفلفل أسود حسب الرغبة
- جبنة بارميزان مبشورة

أكباد الدجاج المدخنة

- أكباد دجاج طازجة
- 1 م. ك زيت الزيتون
- توابل إيطالية
- ملح وفلفل أسود، حسب الرغبة
- رقائق خشب التفاح (للتدخين)
- عسل ساخن منزلي الصنع، للتزيين

Method

Chicken Stock for the Risotto

- Clean the chicken and remove any excess fat or impurities.
- Place the chicken in a large pot with the onion, celery, carrot, garlic, and herbs.
- Add the bay leaf, cinnamon, black pepper, salt, and dried coriander.
- Cover with water and bring to a boil. Skim off any foam that rises.
- Reduce the heat and simmer gently for 40 minutes. Strain and reserve the stock for the risotto.

Risotto

- In a pan, heat the olive oil. Add the onion and garlic and sauté until softened.
- Stir in the chopped sun-dried tomatoes and bell pepper paste, followed by the spices.
- Add the Arborio rice and toast lightly, stirring to coat the grains.
- Add the butter, then gradually pour in the hot chicken stock, stirring frequently until the rice is cooked through.
- Finish with grated Parmesan cheese

Smoked Chicken Livers

- Marinate the chicken livers with olive oil, Italian seasoning, salt, and black pepper.
- Heat a skillet and sear the livers for about 2 minutes on each side.
- Smoke the livers briefly using apple wood chips for added depth of flavor.
- Drizzle with homemade hot honey before serving.



الطريقة

مرق الدجاج للريزوتو

- نضف الدجاج وأزل أي دهون أو شوائب زائدة.
- ضع الدجاج في قدر كبير مع البصل والكرفس والجزر والثوم والأعشاب.
- أضف ورق الغار والقرفة والفلفل الأسود والملح والكزبرة الجافة.
- اغمر الدجاج بالماء واتركه حتى يغلي، مع إزالة الرغوة عندما تظهر.
- خفّض الحرارة واتركه على نار هادئة لمدة ٤٠ دقيقة. صفّه واحتفظ بالمرق للريزوتو

الريزوتو

- في مقلاة، سخّن زيت الزيتون. أضف البصل والثوم وقلى حتى يلين.
- أضف الطماطم المجففة المفرومة ومعجون الفلفل الحلو، ثم التوابل.
- أضف أرز أربوريو وقلبه حتى يتحمر.
- أضف الزبدة، ومرق الدجاج الساخن تدريجيًا مع التقليب باستمرار حتى ينضج الأرز.
- زين الطبق بجبنة البارميزان المبشورة

أكباد الدجاج المدخنة

- تبل أكباد الدجاج بزيت الزيتون، التوابل الإيطالية، الملح، والفلفل الأسود.
- سخّن مقلاة واشوي الأكباد على نار عالية لمدة دقيقتين تقريبًا لكل جهة.
- قم بتدخين الكبد باستخدام رقائق خشب التفاح لإضفاء نكهة غنية ومميزة.
- تُضاف طبقة من العسل الساخن المُحضّر منزليًا على الوجه قبل التقديم.

Meet the Judges

Honoring the experts who helped select the very best creations.

Chef Khaled AlBaker (Chef KB)

Co-founder of Ventri Group, the team behind restaurants like **Young Po, Roto, Ruby's, and Dragon Bun**. Chef KB has over a decade of experience and a degree from Johnson & Wales.

Chef Danna Al Tourah

A culinary enthusiast and certified chef, Chef Danna has over 16 years experience in the F&B industry as Executive Chef & Chef Consultant. She is an alumna of The Natural Gourmet Institute based in NYC. She has worked with numerous restaurants regionally, and now serves as Executive Chef to **Tatami Japanese and Neo Eatery**.



الشيف أحمد الغربلي
Chef Ahmed Al Gharabally



السيدة دانا المطوع
Ms. Dana Al-Mutawa



الشيف دانا التورة
Chef Danna Al Tourah



الشيف خالد الباكر
Chef Khaled AlBaker



حكام التذوق

مع الشكر للخبراء الذين ساهموا في اختيار أفضل الإبداعات

الشيف خالد الباكر (الشيف كي بي)

الشريك المؤسس لمجموعة فينتري، الفريق الذي يقف وراء تأسيس مطاعم معروفة مثل **يونغ بو، روتو، وروبيز ودراجون بان**. يتمتع الشيف بخبرة تزيد عن عقد من الزمان وحاصل على درجة جامعية من جامعة جونسون آند ويلز.

الشيف دانا التورة

شيف معتمدة وعاشقة للطهي، تتمتع بخبرة تزيد عن ١٦ عامًا في قطاع الأغذية والمشروبات كـشيف تنفيذية ومستشارة طهارة، وهي خريجة معهد -The Natural Gourmet- في نيويورك. عملت مع العديد من المطاعم الإقليمية، وهي الآن تشغل منصب الشيف التنفيذي في **مطعمي تاتامي الياباني ونيو إيتري**.

Ms. Dana Al-Mutawa

A seasoned professional with extensive experience in the food & beverage industry and the agricultural sector. She has successfully managed **Sadeer Farm**, one of the largest producing farms in Kuwait, specializing in cultivating fruits, vegetables, and rare flowers. She has a proven track record in implementing innovative agricultural techniques, expanding product lines, and establishing strategic partnerships.

Chef Ahmed Al Gharabally

The Head Chef and Director of the Research and Development Department at **Young & Dragon Ban**, known for his innovative approach to modern cuisine and his passion for bold and creative flavors.

السيدة دانة المطوع

خبيرة متمرسة ذات خبرة واسعة في قطاع الأغذية والمشروبات والقطاع الزراعي. أدارت بنجاح **مزرعة سدير**، إحدى أكبر المزارع المنتجة في الكويت، المتخصصة في زراعة الفواكه والخضراوات والزهور النادرة. لديها سجل حافل في تطبيق التقنيات الزراعية المبتكرة، وتوسيع خطوط الإنتاج، وبناء شراكات استراتيجية.

الشيف أحمد الغربلي

رئيس الطهاة ومدير قسم البحث والتطوير في **يونغ ودراجون بان**، معروف بنهجه المبتكر في المطبخ الحديث وشغفه بالنكهات الجريئة والمبتكرة.

TAVOLA

مع خالص الشكر لشركة تافولا على رعايتها
و مساهمتها القيّمة

With sincere thanks to Tavola for their
sponsorship and valuable contribution





 www.kibs.edu.kw |  [kibs_kuwait](https://www.instagram.com/kibs_kuwait) |  [Kuwait Institute of Banking Studies \(KIBS\)](https://www.linkedin.com/company/kuwait-institute-of-banking-studies)
 +965 22901100 |  [kibskwait](https://twitter.com/kibskwait) |  [kibskwt](https://www.youtube.com/kibskwt)