



وصفات بمقادير بسيطة

MINIMALIST
RECIPES



براند دبي
Brand Dubai

الى اصحاب الابداع والابتكار في دبي
The creative arm of Government of Dubai Media Office



يقدم بrand دبي، الذراع الإبداعي للمكتب الإعلامي لحكومة دبي، ضمن مبادرة "بكل فخر من دبي" وبالتعاون مع عدد من مطاعم ومقاهي دبي وصفات لأطباق رمضانية خفيفة وسريعة في إطار رفع مستوى الوعي حول الأمان الغذائي

القائمة عبارة عن أطباق بسيطة لا تتطلب سوى عدد محدود من المكونات المتوفرة في منازلكم

To raise awareness about food security, Brand Dubai along with restaurants and cafes that are part of our "Proudly from Dubai" network present to you "PFD's Minimalist Recipes".

Enjoy the rest of Ramadan with simple recipes which require only a handful of ingredients that are readily available in your kitchen cabinet, or are simply within your reach.



قائمة الطعام

F & B MENU

Hazelnut Chocolate Cake	كعكة الشوكولاتة بالبندق
Home Bakery's Apple Crumble	كرامبل التفاح
Greek Salad	سلطة يونانية
Greek Yoghurt Cake	كعكة الزيادي اليونانية
Tropical Tornado	تروبيكال تورنادو
Orange Mojito	موهيتو البرتقال
Lemon Iced Tea	شاي مثلج بالليمون
Honey-Lemon Tea	شاي الليمون بالعسل
Hot Ginger	الزنجبيل الحار
Maiz Con Heilo	"مايز كون هيلو" (الذرة بالثلج)
Zucchini Fries with Cucumber Yoghurt	الكوسا المقلية مع الخيار باللبن
Date & Coconut Raw Balls	كرات التمر وجوز الهند
Focaccia Bread	خبز "فوકاشيا"
Date Cookies	بسكويت التمر
Farmers Homemade Btheeth Latte	لاتيه البيثيت
Banana Cake	كعكة الموز
Blueberry Bundt Cake	كعكة التوت البري
Iced Spanish Latte	لاتيه إسباني مثلج
Donuts	الدوناتس
Grill Kofta	كفتة مشوية
Jam Tart	تارت المربي
Mini Ghraybeh	دبات الغريبة الصغيرة
Light Chocolate Cake	كعكة الشوكولاتة الخفيفة
Flat White	فلات وايت
Cappuccino	كابتشينو
Iced Latte	لاتيه بارد (مثلج)
Avocado Rice Cakes	كعك الأرز بالأفوكادو
Granola Bar	لوج غرانولا
Fettuccine Pasta	فيتوشيني
Aish El Saraya	عيش السرايا
Coconut Mountains	"كوكونت ماونتنز" (جبال جوز الهند)



@home_bakery

كعكة الشوكولاتة بالبندق

HAZELNUT CHOCOLATE CAKE



Sponge Cake Mixture

- 247 g of butter
- 265 g of egg white
- 2 g of salt
- 100 g of caster sugar
- 265 g of icing sugar
- 85 g of flour
- 143 g of roasted hazelnut powder
- 5 g of lemon zest

Chocolate Mixture

- 180 g of water
- 10 g of corn starch
- 158 g of galaxy chocolate

Chocolate Glazing

- 170 g of Lindt chocolate
- 52 g of coconut oil
- 23 g of chopped Almond nibs

مكونات الكعكة الاسفنجية

- 247 غرام زبدة
- 265 غرام بياض البيض
- 2 غرام ملح
- 100 غرام سكر ناعم
- 265 غرام سكر بودرة
- 85 غرام طحين
- 143 غرام مسحوق البندق المحمص
- 5 غرامات قشر الليمون

مكونات الشوكولاتة

- 180 غرام ماء
- 10 غرامات نشا الذرة
- 158 غرام شوكولاتة "غالاكسي"

مكونات الشوكولاتة اللامعة

- 170 غرام شوكولاتة "ليندت"
- 52 غرام زيت جوز الهند
- 23 غرام لوز مقطع



Home Bakery



To prepare:

You will need 2 baking pans, one large and one slightly smaller.

For the chocolate mixture:

- Whisk the water and corn starch in a saucepan (off-heat)
- Heat the mixture and bring it to boil then add the galaxy chocolate
- Place cling film or baking paper in the smaller baking pan and pour the chocolate mixture into it
- Put the chocolate mixture in the freezer for 2 hours or more

For the sponge cake mixture:

- Melt the butter in a pan, heat it until its brown and nutty, set it aside to cool
- Pre-heat the oven to 175 degrees C
- Add the rest of the cake mixture ingredients
- Mix all the dry ingredients: Sifted flour, hazelnut powder, icing sugar, caster sugar, and salt.
- If hazelnut powder is not available to you, you can beat regular hazelnuts manually or in a food processor
- Add the butter to the dry ingredients and mix well, add the egg white and mix again.
- Place the mixture in the fridge for 2 hours.

For the final cake:

- Place half of the sponge cake mixture in the large baking pan.
- Add the frozen chocolate mix
- Add the second half of the sponge cake mix.
- Bake at 175 degrees C for 50 minutes
- Allow the cake to cool

For the cake glaze:

- Chop almonds and roast them at 160 degrees C for 810- minutes, set aside to cool.
- Melt the coconut oil and Lindt chocolate in a microwave until combined, mix in the almond nibs.
- Pour the mix all over the cake; the cake is ready to serve

طريقة التحضير:

ستحتاج إلى قالبين لخبز الكعك، واحد كبير والآخر أصغر منه قليلاً

طريقة تحضير الشوكولاتة:

- اخفق نشا الذرة مع الماء في وعاء بعيداً عن الحرارة
- سخن الخليط حتى يغلي ثم أضف شوكولاتة "الغالاكسي"
- ضع ورق الزبدة في قالب الكعك الصغير ثم أسكب خليط الشوكولاتة فيه
- ضع الخليط في الثلاجة "الفريزر" لمدة ساعتين أو أكثر

طريقة تحضير الكعكة الاسفنجية :

- ضع الزبدة في مقلاة وسخنها حتى تذوب وتنتسب اللون البني ثم ضعها جانباً
- اخلط جميع المكونات الجافة: الطحين، مسحوق البندق، السكر البودرة، السكر الناعم، والملح (إذا لم يكن مسحوق البندق متوفراً يمكنك تكسير بعض حبات البندق يدوياً أو باستخدام الخلاط)
- أضف الزبدة إلى المكونات الجافة واخلط جيداً، أضف بياض البيض واخلط مرة أخرى
- ضع الخليط في الثلاجة لمدة ساعتين

لتحضير الكعكة بشكلها النهائي:

- أسكب نصف خليط الكعكة الاسفنجي في قالب الكبير
- أضف خليط الشوكولاتة المجمد
- أضف النصف الآخر من خليط الكعكة الاسفنجي
- أخبزها على درجة حرارة 175 مئوية لمدة 50 دقيقة
- دعها تبرد

لتحضير الطبقة الخارجية اللامعة:

- قم بتحميص قطع اللوز على درجة حرارة 160 مئوية لمدة 10 - 8 دقائق
- ضع زيت جوز الهند وشوكولاتة "ليندت" في المايكرويف حتى تذوب وتمتزج ومن ثم اخلطها مع اللوز
- أسكب الخليط على الكعكة وادرص على أن يصل إلى جميع الجوانب



@home_bakery

كراميل التفاح

APPLE CRUMBLE



Apple Filling

- 500 g of apples
- 2 tablespoons of sugar
- 1 tablespoon of all-purpose flour
- 1 tablespoon of cinnamon
- 6 tablespoons of unrefined raw sugar
- A pinch of Salt

Crumble Topping

- 55 g of butter (Room temperature)
- 65 g of sugar
- 40 g of Oats
- 65 g all-purpose flour
- A pinch of salt
- 100 g of chopped and toasted almonds
- 60g sweetened coconut

حشوة التفاح

- 500 غرام تفاح
- ملعقتان كبيرة سكر
- ملعقة كبيرة طحين متعدد الاستخدامات
- ملعقة كبيرة قرفة
- 6 ملاعق كبيرة سكر خام غير مكرر
- رشة ملح

الكراميل

- 55 غرام زبدة (درجة حرارة الغرفة)
- 65 غرام سكر
- 40 غرام شوفان
- 65 غرام طحين متعدد الاستخدامات
- رشة ملح
- 100 غرام لوز مقطّع ومحمص
- 60 غرام جوز الهند المحلي



Home Bakery



Instructions:

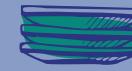
- Preheat the oven to 200 degrees C
- Peel and dice the apples
- Place the apples in an ovenproof dish and bake for around 40 minutes (Exact timing will depend on the size of the pieces)
- To make the crumble, place a large wide pan on medium heat.
- Add the butter until melted, then the sugar and stir until dissolved.
- Add the oats, followed by the flour, and mix
- Add the almonds and the coconut and mix
- Remove the dish from the oven and add to it the crumble
- Target a 1:1 ratio of apple and crumble
- Place the dish back in the oven at 150 degrees C; bake until golden brown and crispy.
- Serve with a scoop of vanilla ice cream

طريقة التحضير:

- اضبط الفرن على حرارة 200 درجة مئوية
- قشر التفاح وقطعه
- ضع التفاح في طبق مقاوم للحرارة وابخذه لمدة 40 دقيقة
- لصنع الكرامبل ضع مقلاة كبيرة على النار (حرارة متوسطة)
- أضف الزبدة والسكر مع التحريك المستمر
- أضف الشوفان ومن ثم الطحين واخلط جيداً
- أضف اللوز وجوز الهند واخلط
- أخرج التفاح من الفرن وقم بإضافة الكرامبل
- حاول الموازنة بين كمية التفاح والكرامبل 1:1
- أعد الطبق إلى الفرن على درجة حرارة 150 درجة مئوية حتى يصبح لونه ذهبي
- يقدم الطبق مع ملعقة من آيس كريم الفانيلا



THE
YOGHURT
LAB.



@theyoghurtlab

سلطة يونانية

GREEK SALAD



Ingredients

- 3 scoops of Greek yogurt
- ¼ cup of Cherubs tomatoes or cherry tomatoes
- ¼ cup of seedless Kalamata olives
- 2 teaspoons of olive oil
- 1 cucumber
- 50 grams of feta cheese
- ¼ teaspoon of salt
- ¼ teaspoon of black pepper

المكونات

- ٣ ملاعق زبادي يوناني
- ١/٤ كوب طماطم كرزية
- ١/٤ كوب زيتون كالاماتا اليوناني
- منزوع النوى
- ملعقتان صغيرة زيت زيتون
- حبة خيار واحدة
- ٥٠ غرامًا جبنة "فيتا"
- ١/٤ ملعقة صغيرة ملح
- ١/٤ ملعقة صغيرة فلفل أسود

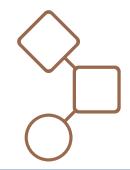


Instructions:

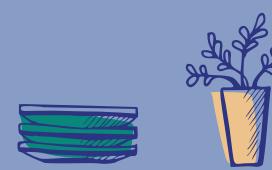
- Place the yogurt in a bowl
- Slice the cucumber in half moon shapes, slice the tomatoes and olives in halves and cut the feta cheese into small cubes
- Add the cucumbers, tomatoes, and feta cheese to the yogurt
- Drizzle olive oil on top
- Add the salt and pepper

طريقة التحضير:

- ضع اللبن في وعاء
- قم ب搗طيخ الخيار والطماطم والزيتون إلى قطع كبيرة (كل حبة قطعتين)
- قطع جبنة الفيتا إلى مكعبات صغيرة
- أضف المكونات فوق الزبادي
- أضف زيت الزيتون والملح والفلفل



THE
YOGHURT
LAB.



@theyoghurtlab

كعكة الزيادي اليونانية

GREEK YOGHURT CAKE

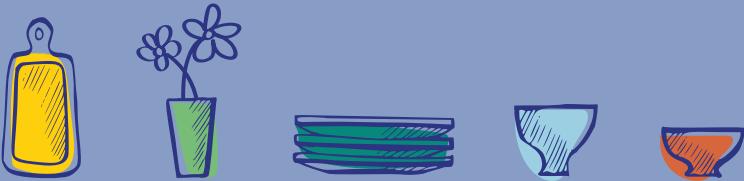


Ingredients

- 12 tablespoons of unsalted butter
- 1 cup of sugar
- 3 eggs (room temperature)
- 1 teaspoon of vanilla extract
- 2 cups of all-purpose flour
- 2 teaspoons of baking powder
- $\frac{1}{2}$ teaspoon of baking soda
- $\frac{1}{2}$ teaspoon of coarse salt
- 1 cup of Greek yogurt
- $\frac{1}{4}$ cup of honey
- Any available nuts or fresh fruits for garnish

المكونات

- 12 ملعقة كبيرة زبدة غير مملحة
- كوب سكر
- 3 بيضات (درجة حرارة الغرفة)
- ملعقة صغيرة فانيليا
- 2 كوب طحين
- ملعقتان صغيرة "بيكنج بودر"
- نصف ملعقة صغيرة بيكنج صودا
- نصف ملعقة صغيرة ملح البحر
- كوب زيادي يوناني
- كوب عسل
- فاكهة طازجة أو مكسرات للتزين



Instructions:

- Preheat the oven to 180 degrees C and place the rack in the middle position
- Spread butter and flour into an oven-safe pan (Such as a 9X3 inch springform pan)
- Use a cake mixer to beat butter and sugar until the mixture is fluffy
- Beat in eggs, one at a time, until well combined
- Add vanilla extract
- Mix flour, baking powder, baking soda, and salt in a bowl
- Mix yogurt and honey in a separate bowl
- Alternate adding the flour mixture and the yogurt mixture to the mixer (in three additions - beginning and ending with flour mixture).
- In an oven-safe pan, bake the mixture for around 35-40 minutes
- Note: To test if the cake is ready: The top should be golden brown; and a toothpick should come out clean once inserted into the center of the cake.
- Remove the cake from the oven and let it rest for at least 10 minutes.
- Transfer the cake to a cake plate to cool, then add any available nuts or fresh fruits for garnish

طريقة التحضير:

- اضبط الفرن على حرارة 180 درجة مئوية
- ادهن الزبدة ورش الطحين في صينية يمكن استخدامها في الفرن مثل "سبرينغفورم"
- امزج الزبدة مع السكر باستخدام خلاط كهربائي يدوي حتى يصبح الخليط متجانس
- أضف البيض (واحدة تلو الأخرى) مع التحريك المستمر حتى تختلط المكونات بشكل جيد
- أضف مسحوق الفانيلا
- ضع الطحين، الملح، البيكنج باودر والبيكنج صودا في وعاء واخلطها
- امزج اللبن مع العسل في وعاء آخر
- أضف مزيج الطحين ومزيج اللبن إلى الخليط على 3 مراحل (على أن تبدأ وتنتهي ب الخليط الطحين)
- ضعه في الفرن لمدة 35-40 دقيقة
- ملاحظة: نعرف أن الكعكة نضجت إذا كان وجهها ذهبي ونختبر النضج بإدخال عود صغير في وسطها حيث يجب أن يكون هذا العود نظيفاً عندما نخرجه.
- انقل الكعكة إلى صحن لتبرد وزينها بالمكسرات والفاكهه



@glitchcafe.ae

تروبيكال تورنادو

TROPICAL TORNADO



Ingredients

- 45 ml of coconut puree
- 45 ml of strawberry puree
- 60 ml of pineapple juice
- 60 g of banana
- 2 strawberries
- 10-12 ice cubes

Instructions

- Mix the fresh strawberries in a blender
- Add bananas, coconut puree, strawberry puree, and pineapple juice and blend
- Add the ice cubes and blend

المكونات

- 45 مل مهروس جوز الهند
- 45 مل مهروس الفراولة
- 60 مل عصير الأناناس
- 60 غرام من الموز
- فراولة (حباتان)
- 12-10 مكعبات ثلج

طريقة التحضير

- امزج الفراولة في خلاط
- أضف مهروس الفراولة ومهروس جوز الهند والموز وعصير الأناناس وامزج المكونات
- أضف مكعبات الثلج وامزج مرة أخرى



@glitchcafe.ae

موهيتو البرتقال

ORANGE MOJITO



Ingredients

- 1 orange
- 7 mint leaves
- ½ tablespoon of sugar
- 7 ice cubes
- 1 bottle of Gazoz (Turkish soft drink) or 7 Up with a hint of lemon

Instructions

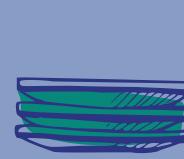
- Extract the juice from the orange
- Smash the mint leaves with sugar
- Mix the orange juice with the smashed mint and sugar
- Add the ice cubes
- Add the "Gazoz" or the 7 Up with hint of lemon
- Garnish with small wedges of orange (Optional)

المكونات

- برتقالة
- 7 أوراق نعناع
- 2/1 ملعقة كبيرة سكر
- 7 مكعبات ثلج
- زجاجة مياه غازية أو "سفن أب" مع القليل من الليمون

طريقة التحضير

- اعصر البرتقالة
- اطحن أوراق النعناع وامزجها مع السكر ثم أضف عصير البرتقال واخلطه مع مزيج النعناع والسكر
- أضف مكعبات الثلج
- أضف زجاجة المياه الغازية أو "السفن أب" مع القليل من الليمون
- زين "الموهيتو" بقطعة البرتقال حسب الرغبة



@glitchcafe.ae

شاي مثلج بالليمون

LEMON ICED TEA



Ingredients

- 30 ml of lemon juice
- 2 pieces of lemon wedges
- 3 teabags of Lipton tea
- 60 ml of sugar syrup

Instructions

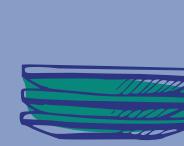
- Add all ingredients in a shaker (Except for the lemon wedges)
- Shake until it is uniformly mixed
- Garnish with lemon wedges
- Serve with sugar syrup on the side

المكونات

- 30 مل عصير ليمون
- قطعتين من الليمون للتزيين
- 3 أكياس شاي أحمر "ليبتون"
- 60 مل شراب السكر المركز

طريقة التحضير

- ضع جميع المكونات في خلاط يدوي (باستثناء قطع الليمون)
- اخلط حتى تحصل على خليط متجانس
- اسكب الخليط في كوب وزينه بشرائح الليمون
- قدمه وإلى جانبه محلول السكر المركز



@glitchcafe.ae

شاي الليمون بالعسل

HONEY LEMON TEA



Ingredients

- 500 g of honey
- 1 lemon (Peeled and sliced)
- 1 small piece of ginger
- 1 Lipton teabag - Black tea
- Hot water

Instructions

- Soak the ginger with lemon and honey for 3 days in the fridge
- Pour into a cup and add hot water
- Add the teabag

المكونات

- 500 غرام عسل
- حبة ليمون مقشرة ومقطعة
- قطعة صغيرة من الزنجبيل (3 سم)
- كيس شاي أحمر "ليتون"
- ماء ساخن

طريقة التحضير

- انقع قطعة الزنجبيل بعصير الليمون والعسل
- لمدة 3 أيام في الثلاجة
- ضع المزيج في كوب وأضف إليه الماء الساخن
- أضف كيس الشاي



@glitchcafe.ae

الزنجبيل الحار

HOT GINGER



Ingredients

- 1 big piece of ginger (4-5 cms)
- 30 ml of sugar
- Hot water

المكونات

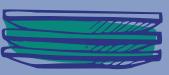
- قطعة كبيرة من الزنجبيل (5-4 سم)
- 30 مل سكر
- ماء ساخن

Instructions

- Boil the ginger for 30 minutes
- Pour the ginger-soaked water into a cup and add sugar to your preference

طريقة التحضير

- قم بغلي قطعة الزنجبيل لمدة نصف ساعة
- ضع المزيج في كوب وأضف السكر حسب الرغبة



@glitchcafe.ae

مايز كون هيلاو

MAIZ CON HEILO



Ingredients

- 1 can of creamed sweet corn
- Crushed ice
- 1 can of whole corn kernels
- 1 can of evaporated milk
- 2 tablespoons of sugar
- Corn flakes (Kellogg's corn flakes the original or Kellogg's Frosties)

Instructions

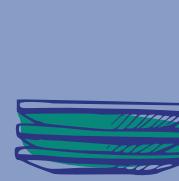
- Place the creamed sweet corn in a cup
- Top it with crushed ice
- Add the corn kernels, top it again with crushed ice; repeat until the cup is full
- Add 2 tablespoons of sugar
- Pour Evaporated milk
- Top it with corn flakes

المكونات

- علبة كريمة الذرة
- ثلج مكسر
- علبة ذرة حلوة حبة كاملة
- علبة حليب مكثف
- ملعقتان كبيرةتان سكر
- رقائق الذرة "كورن فليكس" "كيلوجز" أو "فروستيز كيلوجز"

طريقة التحضير

- ضع كريمة الذرة في كوب وغطتها بالثلج
- قم بإضافة حبوب الذرة الحلوة الكاملة ثم الثلج المكسر مرة أخرى، كرر العملية حتى يمتلئ الكوب
- أضف السكر والحليب المكثف
- ضع رقائق الذرة على السطح حسب الرغبة



@culinaryboutique

الكوسا المقليه مع الخيار باللبن

-
**ZUCCHINI FRIES
WITH CUCUMBER
YOGHURT**

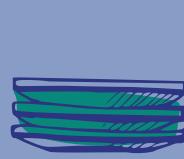


Ingredients

- 1 cup of breadcrumbs
- ½ cup of parmesan cheese
- 1 teaspoon of mixed dried herbs
- 4 pieces of zucchini (Quartered lengthwise)
- ½ cup of all-purpose flour
- 2 eggs (beaten)
- 2 tablespoons of chopped parsley
- 200 g of yogurt
- 1 cucumber
- 1 pinch of salt and pepper

المكونات

- كوب خبز مطحون
- نصف كوب جبنة "البارميزان"
- ملعقة صغيرة أعشاب مجففة
- 4 حبات كوسا (متوسطة الطول)
- ½ كوب طحين متعدد الاستخدامات
- بيضتان مخفوقتان
- ملعقتان كبيرة بقدونس مفروم
- 200 غرام لبن زبادي
- خيارة مقطعة
- رشة ملح وفلفل أسود



Instructions:

- Cut the zucchini into fries and add salt
- Rest for 30-40 minutes to remove moisture
- Add the herbs, parmesan, and breadcrumbs and mix well
- Dip the zucchini fries into the flour, then into the eggs and finally into the breadcrumbs mix
- Remove any excess liquid on the cucumber and mix it with the yoghurt and season it lightly
- Place the fries in a pre-heated oven at 160/170 degrees for around 30 minutes (Keep checking on the fries every 5-10 minutes and remove once golden)

طريقة التحضير:

- قطّع حبات الكوسا بشكل طولي وأضف الملح
- اتركها 30-40 دقيقة حتى تتخلص من الماء الذي بداخليها
- أضف الأعشاب المجففة وجين "البارمیزان" والخبز المطحون في وعاء واخلط جيداً
- اغمر قطع الكوسا بالطحين ومن ثم اغمرها بالبيض المخفوق، وأخيراً بخلط الخبز المطحون
- تخلص من أي ماء زائد على الخيار واخلطه مع الزبادي
- ضع الكوسا في الفرن على حرارة 160-170 درجة مئوية لمدة 30 دقيقة (راقبها كل 5-10 دقائق وأخرجها من الفرن عندما تتحول إلى اللون الذهبي)



@culinaryboutique

كرات التمر و جوز الهند

DATE & COCONUT RAW BALLS



Ingredients

- 100 g of soft medjool dates
- 2 tablespoon of coconut flakes
- 1 tablespoon of coconut cream
- 50 g of sunflower seeds
- ¼ teaspoon of vanilla extract
- Coconut flakes for decorating

Instructions

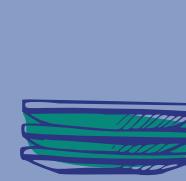
- Mix all the ingredients, except for the sunflower seeds and the coconut flakes, in a blender
- Blend to obtain a sticky mixture
- Add sunflower seeds
- Mix by hand
- Shape into balls and roll in coconut flakes

المكونات

- 100 غرام تمر "مدجول" طري
- ملعقتان كبيرة جوز الهند (مبروش)
- ملعقة كبيرة كريمة جوز الهند
- 50 غرام بذور عباد الشمس
- ¼ ملعقة صغيرة مستخلص الفانيلا
- جوز الهند مبروش للتزيين

طريقة التحضير

- اخلط جميع المكونات باستثناء بذور عباد الشمس وجوز الهند المبروش
- استمر حتى تحصل على خليط متجانس
- أضف بذور عباد الشمس ثم اخلط
- شكّلها على شكل كرات واغمرها بجوز الهند المبروش



@culinaryboutique

خبز فوكاتشيا

FOCACCIA BREAD



Ingredients

For the dough:

- ½ teaspoon of honey
- 1 cup of lukewarm water
- 1 teaspoon of yeast
- 355 g of all-purpose flour
- 1 teaspoon of salt
- 1 tablespoon of olive oil

For the topping:

- 1 tablespoon of sea salt
- 2 tablespoon of olive oil
- 2 sprigs of fresh rosemary

المكونات

العجين:

- نصف ملعقة عسل صغيرة
- كوب ماء فاتر
- ملعقة صغيرة خميرة
- 355 غرام طحين متعدد الاستعمالات
- ملعقة ملح صغيرة
- ملعقة زيت زيتون صغيرة

الطبقة الخارجية:

- ملعقة كبيرة ملح البحر
- ملقتان كبيرتان زيت الزيتون
- غصنان من إكليل الجبل



Instructions:

- In a small bowl, stir the honey with the warm water, then sprinkle the yeast on top.
- Let it sit for 5 minutes, then stir again.
- In a large bowl, mix the flour and salt, make a well in the middle and pour into it the yeast mixture and the olive oil.
- Mix the ingredients and transfer the mixture to a lightly floured flat surface
- Knead until the dough is smooth and elastic and then shape it into balls
- Alternatively, you can use a stand cake mixer; knead the dough on medium speed until smooth and elastic (approximately 6-7 minutes) and move it to a lightly floured flat surface, knead a bit more and shape it into balls
- Place the dough into a lightly oiled glass bowl and swirl it to lightly cover it with oil
- Cover the bowl and let the dough rest for 1 hour in a warm draft-free area
- Pre-heat the oven to 200 degrees C, lightly oil a pan (Such as a 12-inch skillet or pizza pan)
- Remove the dough from the bowl and punch it down a few times
- Spread the dough in the pan, cover it and let it rest for 15 minutes; spread the dough again if needed.
- Using your fingertips or knuckles to make indentations in the dough
- Drizzle the top of the dough with 2-3 tablespoons of olive oil then brush the olive oil to cover the dough
- Sprinkle rock salt and rosemary leaves
- Bake for 15-20 minutes (But check if its ready after 15 minutes)
- Serve warm

طريقة التحضير:

- اخلط العسل بالماء الدافئ في وعاء صغير ثم أضف الخميرة
- اخلط الطحين مع ملعقة الملح الصغيرة في وعاء كبير، اصنع حفرة في المنتصف واسكب خليط الخميرة واسكب زيت الزيتون أيضاً
- اخلط المكونات ومن ثم انقلها إلى سطح مستوٍ وعليه القليل من الطحين
- اعجنها حتى تصبح ناعمة ومرنة واصنع منها كرات
- يمكنك استخدام خلاط الكعك، اعجن الخليط حتى تصبح العجينة ناعمة ومرنة (حوالي 7-6 دقائق)، انقلها على سطح مستوٍ (بعد أن ترش عليه القليل من الطحين) وشكّلها على شكل كرات
- ضع العجينة في وعاء زجاجي مدهون بالزيت، وحركها حتى يصل الزيت إلى كل أجزاء العجينة
- غطي العجينة واتركها ترتاح لمدة ساعة واحدة في مكان دافئ
- اضبط حرارة الفرن على 200 درجة مئوية وادهن صينية بالزيت (�ينية 30 سم)
- أخرج العجينة من الوعاء واضغطها بقبضة اليد بضع مرات
- افرد العجين في المقلة أو الصينية، غطيها واتركها ترتاح لـ 15 دقيقة أخرى، افرد العجين مرهة أخرى إذا كان هناك حاجة لذلك
- اصنع بعض الثقوب في العجين بواسطة أصابعك
- رش ملعقتين أو 3 من زيت الزيتون على العجين مع الدهن حتى يغطي الزيت كل العجين
- رش الملح وأغصان إكليل الجبل
- اخربها لمدة 15-20 دقيقة، وتفقدتها باستمرار بعد 15 دقيقة لأنها قد تكون جاهزة
- قدمها ساخنة



@farmers.coffee

بسكويت التمر

DATE COOKIES



Ingredients

- 125 grams or $\frac{3}{4}$ cup of dates
- 60 g or $\frac{1}{4}$ cup of crunchy peanut butter
- 22.5 g or $\frac{1}{4}$ cup of oat flour
- 9 g or 1 rounded tablespoon of cacao powder
- A pinch of sea salt or Himalayan salt

Instructions

- Add chopped dates, peanut butter and oat flour into a food processor (Nutri bullets and other blenders also work)
- Process until a well-combined dough forms (Around 1 minute)
- If the dough is runny or wet, add a tbsp of oat flour
- Shape the dough into cookies or balls (Or any other shape you like)
- Garnish with your favorite add-ons (Nut butters, crushed nuts, etc...)

المكونات

- 125 غرام أو $\frac{3}{4}$ كوب تمر(مقطع)
- 60 غرام أو ربع كوب من زبدة الفول السوداني
- 22.5 غرام أو ربع كوب من طحين الشوفان
- 9 غرامات أو ملعقتان كبيرة من مسحوق الكاكاو
- رشة ملح البحر أو ملح الهيمالايا

طريقة التحضير

- ضع التمر المقطع وزبدة الفول السوداني وطحين الشوفان في الخلط
- اخلط المكونات حتى تحصل على عجينة (حوالى دقيقة)
- إذا كانت العجينة لينة أو غير متماسكة أضف ملعقة أخرى من طحين الشوفان
- شكل العجينة على شكل كرات (أو أي شكل تريده)
- زين الكرات بالمكسرات أو زبدة المكسرات



FARMERS
COFFEE

@farmers.coffee

لاتيه
البيث

BTHEETH
LATTE



Ingredients

- 15g or 1 tablespoon of dates dibs syrup
- 1 shot of coffee (40 g of Nespresso or 20 g of Espresso)
- 120 ml or ½ cup of milk
- 1 teaspoon of ground cardamom & ginger
- A pinch of sea salt or Himalayan salt

Equipment

- Hand mixer and Nespresso or Espresso maker

Instructions

- Add the ground cardamom, ginger, and salt into a cup
- Add the coffee shot
- Mix for 15-20 seconds
- Pour over warm or frothed milk through a sifter
- Add dates dibs syrup
(adjust the amount to your preference)

المكونات

- 15 غرام أو ملعقة صغيرة من دبس التمر
- 40 غرام قهوة "نسبريسو" أو 20 غرام "اسبريسو"
- 120 مل أو نصف كوب حليب
- ملعقة صغيرة هيل وزنجبيل مطحون
- رشة ملح البحر أو ملح الهيمالايا

الأدوات المطلوبة

- خلاط يدوى أو آلة تحضير قهوة "نسبريسو" أو "اسبريسو"

طريقة التحضير

- ضع الهيل والزنجبيل المطحون والملح في كوب
- أضف القهوة واخلط لمدة 20-15 ثانية
- أضف المزيج فوق الحليب الساخن من خلال مصفاة
- أضف دبس التمر حسب الرغبة



@brothausdubai

كعكة الموز

BANANA CAKE



Ingredients

- 250 g of bananas
- 250 g of sugar
- 20 g of baking soda
- 3 eggs
- 125 ml of milk
- 250 g of flour
- 150 ml of oil
- Nuts and chocolate chips (Optional)

المكونات

- 250 غرام موز
- 250 غرام سكر
- 20 غرام كربونات الصوديوم
- 3 بيضات
- 125 مل حليب
- 250 غرام طحين
- 150 غرام زيت
- مكسرات أو رقائق الشوكولاتة (اختياري)

Instructions

- Beat the banana and sugar
- Add eggs, milk, oil, and then add the flour and the baking soda
- Add any additional nuts and chocolate chips (Optional)
- Mix well and bake for about 1 hour at 180 degrees C

طريقة التحضير

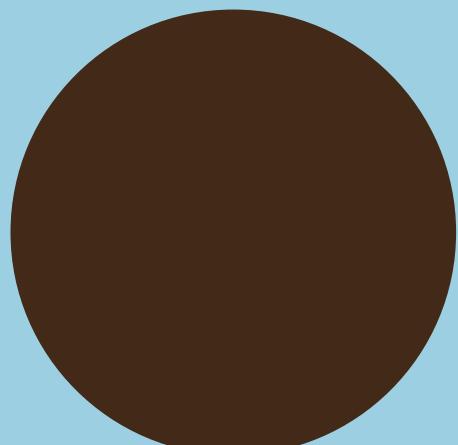
- اخلط السكر والموز
- أضف البيض والحليب والزيت، ومن ثم الطحين وكربونات الصوديوم
- أضف أي مكسرات أو رقائق الشوكولاتة حسب الحاجة (اختياري)
- اخلط جيداً وابخزها لمدة ساعة على درجة مئوية



@brothausdubai

كعكة التوت البري

BLUEBERRY BUNDT CAKE



Ingredients

- 45 g of all-purpose flour
- 300 g of fresh blueberries & a handful of flour to lightly coat the berries
- 230 g of full fat sour cream (Room temperature)
- 170 g of unsalted butter, softened to room temperature
- 60 ml of vegetable oil
- 1 teaspoon of baking powder
- ½ teaspoon of baking soda
- 1 teaspoon of salt
- 400 g of granulated sugar
- 4 large eggs (room temperature)
- 2 teaspoons of vanilla extract
- 2 tablespoons of fresh lemon juice
- 2 tablespoons of lemon zest

المكونات

- 45 غرام طحين متعدد الاستخدامات
- 300 غرام توت بري (البلوبيري)
- 230 غرام قشدة حامضة كاملة الدسم (درجة حرارة الغرفة)
- 170 غرام زبدة غير مملحة (درجة حرارة الغرفة)
- 60 مل زيت نباتي
- ملعقة "باكينج باودر" صغيرة
- ½ ملعقة صغيرة كربونات الصوديوم
- ملعقة ملح صغيرة
- 400 غرام سكر بيضة كبيرة (درجة حرارة الغرفة)
- ملعقتان صغيرتان مستخلص الفانيلا
- ملعقتان كبيرة عصير الليمون الطازج
- ملعقتان صغيرة من الليمون المبشور



Instructions:

- Pre-heat the oven to 180 degrees C
- Add the blueberries and a handful of flour to a mixing bowl and toss together until all the blueberries are coated with flour; set aside.
- In a large mixing bowl, mix the flour, baking powder, baking soda, and salt; set aside.
- Beat butter and sugar until fluffy; add the eggs one at a time and mix well then add the vanilla; slowly mix in the lemon juice, lemon zest, and oil.
- Mix in the dry ingredients over three additions, alternating with the sour cream, beginning and ending with the dry ingredients on low speed. Mix in each addition until just combined, without overmixing the batter.
- Add the blueberries and gently fold them into the batter
- Spray a 10-inch Bundt pan fully with nonstick cooking spray; pour the batter into it and spread it evenly
- Bake at 180°C for 50-65 minutes or until a toothpick inserted into the cake comes out clean

To make cake glaze:

- In a medium-sized mixing bowl, whisk powdered sugar (150 g) and lemon juice (50 ml) until well combined with no lumps
- Drizzle glaze over the inverted cake

طريقة التحضير:

- اضبط الفرن على درارة 180 درجة مئوية
- أضف التوت البري (البلوبيري) وحفنة من الطحين إلى وعاء وقلبهما معًا حتى يتم تغطية البلوبيري بالطحين وضعه جانباً
- في وعاء آخر كبير اخلط الطحين والباكيينغ باودر وكربونات الصوديوم والملح وضعه جانباً أيضاً
- اخفق الزبدة والسكر حتى يصبح هشاً، أضف البيض واحدة تلو الأخرى واخلط جيداً، أضف الفانيلا واخلط ببطء مع إضافة عصير وبشر الليمون والزيت
- اخلط المكونات الجافة على مراحل، أضف المكونات الجافة ومن ثم القشدة الحامضة واخلط حتى تتدافع المكونات، لا تبالغ في الخلط في هذه المرحلة
- أضف التوت البري واغمره بال الخليط برفق
- رش قالب ذيز الكعك برذاذ الطبخ، اسكب الخليط وافرده في القالب بالتساوي من جميع الأطراف
- أخبزه على درجة حرارة 180 مئوية لمدة 60-65 دقيقة، أو حتى يخرج عود الأسنان نظيفاً

لصنع طبقة ملساء لامعة على وجه الكعكة:

- في وعاء متوسط الدجم، اخلط 150 غراماً من السكر الناعم مع 50 مل من عصير الليمون حتى تمتزج جيداً واحرص على عدم وجود تكتلات
- رش الخليط على وجه الكعكة



@minduae

لاتيه إسباني مثلج

ICED SPANISH LATTE



Ingredients

- 2 shots of coffee
- 35 g of condensed milk
- 100 g of milk
- 7 cubes of ice

Instructions

- Add the condensed milk to the coffee shots
- Add in the ice cubes and the milk
- Mix well (Manually)

المكونات

- كبسولات قهوة (عدد 2)
- 35 غرام حليب مكثف
- 100 غرام حليب
- 7 مكعبات ثلج

طريقة التحضير

- أضف الحليب المكثف إلى القهوة
- أضف مكعبات الثلج ثم أضف الحليب
- اخلط المزيج



@minduae

الدوناتس

DONUTS



Ingredients

- 750 g of ready-made donut flour
- 250 g of all-purpose flour
- 20 g of yeast
- 2 eggs
- 300 ml of water

Instructions

- Mix all the ingredients (Either manually or with an electric mixer), and let the mixture rest for 20-30 minutes at room temperature
- Form the dough into any shape you prefer
- Fry the donuts in deep oil on medium heat (170 degrees C)

المكونات

- 750 غرام عجينة الدوناتس الجاهز
- 250 غرام طحين متعدد الاستخدامات
- 20 غرام خميرة
- بيضتان
- 300 مل من الماء

طريقة التحضير

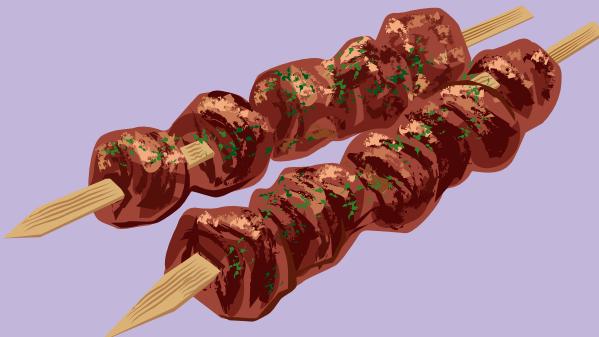
- اخلط المكونات بالخلط اليدوي أو الكهربائي واترك الخليط لمدة 30-20 دقيقة
- شكل العجينة كما ترغب واقلي الدونات في زيت عميق على حرارة متوسطة 170 درجة مئوية)



@minduae

كفتة مشوية

GRILL KOFTA



Ingredients

- 150 g of minced beef
- 25 g of white onions (Chopped)
- 20 g of tomatoes (Chopped)
- 10 g of red capsicum (Chopped)
- 5 g of parsley (Chopped)
- 5 g of spring onions (Chopped)
- 3 g of cumin powder
- A pinch of salt and black pepper

Instructions

- Mix all the ingredients well
- Use the mixture to make kofta balls
- Grill the balls at around 175 degrees C, for 3 minutes each side

المكونات

- 150 غرام لحم مفروم
- 25 غرام بصل مقطع
- 20 غرام طماطم مقطعة
- 10 غرامات فلفل أحمر (حلو) مقطعة
- 5 غرام بقدونس مفروم
- 5 غرام بصل أخضر مفروم
- 3 غرام مسحوق الكمون
- رشة ملح وبهار

طريقة التحضير

- اخلط جميع المكونات جيداً
- شكل كرات الكفتة
- قم بشوي الكفتة على حرارة 175 درجة مئوية لمدة ثلاثة دقائق لكل جهة