



**BOSCH**

Invented for life



# Together, Ramadan becomes sweeter and results become perfect.

Achieve the perfect results this Ramadan with Bosch Home Appliances and benefit from the exciting offers. Ramadan Kareem.

Best Deals



**EUROPE'S BRAND NO.1\***

**BSH Home Appliances FZE**

Regional Headquarters: Middle East and South Asia, P.O. Box 17312, Jebel Ali Dubai, UAE

[www.bosch-home.com/ae](http://www.bosch-home.com/ae) BoschHomeGulf

\*For major domestic appliances. Source: Euromonitor, volume sales, 2017

German engineering  
lies at the heart of  
Bosch Home Appliances.

Everyone knows that Germans craft brilliant and efficient machines. The question is why? At Bosch, it's because we relish a challenge, we prize the ability to overcome technological obstacles in order to produce precise, powerful machines that perform better, are more intuitive to use and consume fewer resources, while delivering world-class performance.

There are four crucial aspects that ensure that every Bosch appliance is perfect in every way:

#### **Responsibility**

Bosch operates on the basis of clear, long-term principles and, therefore, continues to be a reliable partner, even in times of rapid change. Responsibility for people, society and the environment is a key guiding principle.

#### **Reliability**

Bosch appliances are designed to meet extremely high standards and offer maximum ease-of-operation. This reliability is experienced by our customers, day in and day out, for years.

#### **Quality**

Bosch appliances make everyday life and work at home easier and better. We focus on developments that will enhance the quality of life on a day-to-day basis.

#### **Technical Expertise**

The experience and innovative spirit of the hugely inventive Bosch brand guarantee superior technical developments, and the ability to combine reliable old technologies with new ones.



## Innovating for the future.

With over 77,000 registered patents, Bosch is one of the most innovative enterprises in the world.

Our dissatisfaction with ourselves, our performance and our appliances drive us to always look for new technological solutions. Our goal is to create meaningful technology that improves not only our appliances, but also the quality of life for our customers. At the end of the day, we develop technology for life.

## Quality you can trust.

Two heads are better than one.  
3,500 heads in our research and development team that may just be good enough to ensure great quality.

If a single detail does not satisfy our requirements, we simply re-develop it. Over and over again, if it has to be. So the 3,500 colleagues working in research and development have to be really persistent. Even if an idea finally becomes a product, we check every single screw, every button and every detail in numerous tests. If something isn't 100%, that means we go back to the drawing board. Sounds tough, but that's how we make sure only the best and most reliable solutions are leaving our factories. That is the staple of German engineering.



## Red Lentil Soup with Mint

### Ingredients

2 tablespoons olive oil  
 1/2 onion, diced  
 1 clove garlic, minced  
 1/4 cup diced tomatoes,  
 drained 5 cups chicken stock  
 1/2 cup red lentils  
 1/4 cup fine bulgur  
 1/4 cup rice  
 2 tablespoons tomato paste  
 1 teaspoon paprika  
 1/2 teaspoon cayenne pepper (optional)  
 1 tablespoon dried mint  
 Salt and ground black pepper to taste

Heat the olive oil in a large pot over high heat. Cook and stir the onions in the hot oil for about 2 minutes until they begin to soften. Stir the garlic into the onion and cook for another 2 minutes. Add the diced tomatoes to the onion mixture and continue to cook and stir for another 10 minutes.

Pour in the chicken stock, red lentils, bulgur, rice, tomato paste, paprika, cayenne pepper, and mint to the tomato mixture; season with salt and black pepper. Get the soup to boil, reduce the heat to medium-low and cook at a simmer for about 30 minutes until the lentils and rice are cooked well.

Pour the soup into a blender to no more than half full. Firmly hold the lid in place and carefully start the blender using a few quick pulses to get the

soup moving before leaving it on to puree. Puree in batches until smooth; pour into your serving dish. Alternately, you can use a stick blender and puree the soup in a cooking pot.

For a **smooth taste** you will need



**MSM67190GB**  
Hand Blender

- ▶ 750 Watt powerful hand blender
- ▶ Speed selector with 12 speed settings
- ▶ Extra turbo button for maximum performance
- ▶ Innovative four wing blade for perfect results
- ▶ Quiet, low vibration motor
- ▶ High-quality stainless steel foot
- ▶ Stainless steel balloon whisk attachment
- ▶ Innovative chopper attachment with various inserts for chopping, slicing and shredding
- ▶ Transparent, calibrated mixing beaker

## Falafel

### Ingredients

1 cup dry garbanzo beans  
 1/2 yellow onion, diced  
 1/2 cup chopped fresh flat-leaf parsley  
 4 cloves minced garlic  
 1 tablespoon all-purpose flour,  
 or more as needed  
 2 teaspoons lemon juice  
 1 1/2 teaspoons salt, or to taste  
 1 teaspoon ground cumin  
 1/2 teaspoon ground coriander  
 1/4 teaspoon baking soda  
 1/8 teaspoon cayenne pepper  
 Oil for frying

Place garbanzo beans in a large container and cover with several inches of cool water; let it stand for 12 to 24 hours then drain.

Blend garbanzo beans, onion, parsley, garlic, flour, lemon juice, salt, cumin, coriander, baking soda and cayenne pepper together in a food processor, scraping down the sides of the bowl as necessary until the mixture is finely grounded and holding together when pressed. Transfer the garbanzo mixture to a bowl, cover it with a plastic wrap and refrigerate for 1 to 2 hours until the flavors blend.

Heat oil in a deep-fryer or large saucepan to 350 degrees F (175 degrees C).

Divide the dough into 12 portions and roll each with moistened hands into a ball.

Working in batches, cook the falafel balls in hot oil for about 5 minutes until they get brown and crispy. Then, transfer it to a wire rack to drain.

For a **Perfect Texture** you will need



### MCM3501MGB Food Processor

- ▶ 800 watt motor, 2 speed settings and moment function
- ▶ Multifunctional knife - stainless steel
- ▶ 2.3 l mixing bowl and grinder
- ▶ Polycarbonate liquidiser (1 lt. capacity)
- ▶ Reversible slicing discs - stainless steel
- ▶ Dough tool
- ▶ Beating disc for whipped cream and egg whites
- ▶ Safety locking lid and bowl
- ▶ Rubber suction feet for extra stability
- ▶ Smart storage: storage of standard accessories directly in the bowl
- ▶ Cable storage

## Sambusa

### Ingredients

- 1 (14 ounces) package spring roll wrappers
- 2 tablespoons olive oil
- 2 pounds ground beef
- 1 leek, chopped
- 2 teaspoons ground cumin
- 2 teaspoons ground cardamom
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon pepper
- 1 small onion, finely chopped
- 1 clove garlic, minced
- 1 tablespoon all-purpose flour
- 1 tablespoon water, or as needed
- 1-quart oil for frying

Heat olive oil in a large skillet over medium heat. Add onions, leek and garlic then cook and stir until the onions become transparent. Add ground beef and cook until about halfway done. Season with cumin, cardamom, salt and pepper. Mix well and continue cooking until the beef becomes brown.

Mix the flour and water in a small dish or cup to make a thin paste. Using one wrapper at a time, fold into the shape of a cone. Fill the cone with the meat mixture, close the top and seal with the paste. Repeat until the wraps or filling are used up.

Heat the oil to 365 degrees F ( 170 degrees C) in a deep-fryer or deep heavy pot. There should be enough oil to submerge the wraps. Fry the Sambusa until golden brown. Remove carefully to drain on paper towels.

For a **Perfect Blend** you will need



**MUM48R1GB**  
Kitchen Machine

- ▶ Powerful 600 W motor
- ▶ Multi-motion-drive
- ▶ 4 speed settings / operating speed, standby
- ▶ Multifunction arm with special gearing and 3 drive positions for optimum power transmission
- ▶ Stainless steel mixing bowl 3.9 lt.
- ▶ Dough hook, beater and whisking attachment
- ▶ Continuous shredder with 3 stainless-steel discs
- ▶ Cable storage



## Kebab

### Ingredients

- 4 cloves garlic, minced
- 1 teaspoon kosher salt
- 1 pound ground lamb
- 3 tablespoons grated onion
- 3 tablespoons chopped fresh parsley
- 1 tablespoon ground coriander
- 1 teaspoon ground cumin
- 1/2 tablespoon ground cinnamon
- 1/2 teaspoon ground allspice
- 1/4 teaspoon cayenne pepper
- 1/4 teaspoon ground ginger
- 1/4 teaspoon ground black pepper
- 28 bamboo skewers, soaked in water for 30 minutes

Make a hot charcoal fire in a grill.

In a large bowl, stir the beef, parsley, tomatoes, aleppo, allspice, mint, cumin, coriander, cinnamon, onions, salt and pepper. Form 1 tbsp. beef mixture each around the end of 22 skewers; grill and turn for about 4 minutes until lightly charred.

For a **Finest Cut** you will need



**MFW66020GB**  
Meat Mincer ProPower

- ▶ Blocking power 1800 Watt
- ▶ Meat mincer size 8
- ▶ Overload protection coupling
- ▶ Rubber feet for extra stability
- ▶ Large filling tray, handy stuffer, spare drive
- ▶ Kebbe and Sausage attachment
- ▶ Integrated accessory storage solution
- ▶ Easily stowable



## Carrot-Apple Juice

### Ingredients

1 large apple, quartered  
1/2 (15 ounces) canned pineapple chunks  
3 large carrots, ends trimmed  
2 teaspoons fresh ginger  
2 large stalks celery  
1/2 medium beet white sugar (optional)

Place the apple, pineapple, carrots, ginger, celery, and beet in a juicer and blend. Sweeten with sugar if desired.

For a **Fresh Juice** you will need



### MES4000GB Juicer

- ▶ Fast and easy juice extraction
- ▶ Easy cleaning thanks to ceramic knife
- ▶ Very quick results
- ▶ Up to 1,5l can be gained in one juicing process

## Strawberry jam on toast

### Ingredients

- 1 slice wholemeal bread
- 1 to 2 teaspoons butter
- 1 to 2 teaspoons strawberry jam)

Toast the bread in a toaster: make it crispy for 2 minutes and 15 seconds, or cook lightly for 1 minute and 15 seconds.

Once cooked get it out of the toaster and put it on a plate; butter thoroughly, then finally spread your strawberry jam over the butter. Serve.

For a **Crispy Toast** you will need



**TAT6901GB**  
Stainless Steel Compact Toaster

- ▶ Power: 900 W
- ▶ 2 slice
- ▶ Cool touch
- ▶ Electronic sensor for constant toasting performance
- ▶ Stainless steel Rack for bread rolls can be attached
- ▶ Thick & thin function for evenly toasted bread
- ▶ Safety switch off if toast becomes stuck
- ▶ Removable crumb tray
- ▶ Large-surface heating element
- ▶ Integrated cable storage



## Enjoy a cooking experience that is a class apart.

Our Freestanding Cookers make cooking, baking and roasting easy and even more convenient.

We believe that cooking, be it for yourself or your loved ones, should be a pleasure; it should be an experience that delights you. With Bosch Freestanding Cookers, you get the reliable and long-lasting technology of the finest standard, which reflects on the variety of features that our cookers offer, making irresistible meals something that you will get used to.

## Finally, a fire that does exactly what you want.

Cooking has never been this precise and reliable thanks to **FlameSelect**. There's no need anymore to check the height of the flame as FlameSelect will do it for you.

Innovative and patented valve technology regulates the gas output precisely and noticeably in from levels 1 to 9. The power levels can be set in proportional steps such as the power setting of an electric cooktop. Additionally, the knobs are accentuated with printed numbers to clearly highlight the chosen power levels. Perfect your cooking results with the nine adjustable and reliable power levels.



## Ultimate flexibility with our new FlexInduction hobs.

One, two, three pots or even a large casserole: The new Bosch FlexInduction feature leaves it up to you. At the flick of a switch, you can combine two induction zones into a large induction surface on which you can cook the way you want.

### FlexInduction

FlexInduction hobs feature a rectangular zone covering the length of the hob consisting of four 20 cm x 9 cm induction coils. This is great for multiple pans, large pans, or for placing pans of varying sizes anywhere on the zone.

### Even more energy efficient

Induction hobs are already more energy efficient than other hobs, but FlexInduction saves even more energy. Because it is made up of 4 separate zones, only the zones actually covered will activate, so for example, a small pan would only activate one zone.

### Better heat distribution

A large pan placed on the FlexInduction zone will benefit from more even heat distribution. For example, a fish kettle or griddle is the wrong shape for a standard circular zone. The FlexInduction zone ensures that every part of the pan is served by an induction zone, eliminating hot and cold spots, giving you perfect results every time.

### Small item detection

A zone must be 30% covered to activate, so it is less likely that a small item such as a knife or spoon will activate the hob, making it even safer. Conversely, the fact that each individual induction zone is smaller within the FlexInduction zone, smaller diameter pans will still be activated.

### Connect/Disconnect mode

With FlexInduction, you can control 2 pots separately on 'Disconnect' default mode. Alternatively, use the whole area on 'Connect' for a large casserole, fish kettle or several pans – there's plenty of space and you can use it any way you like.

### Flexible choice

Choose from a variety of configurations to suit your cooking style, from 5 induction cooking zones, which can become 3 FlexInduction zones, and a twin FlexInduction hob.



## A seriously intelligent Serie.

Details make all the difference, that's why our Serie concept make sure to perfect every single one of them. It represents excellence in design, clever features, easy to use appliances and energy-efficient technologies made with you and your family in mind.

## الفئات فائقة الذكاء.

التفاصيل تصنع كل الفرق. لذلك، حرصنا على إتقان أدق التفاصيل في منتجاتنا. فهي فئات تعكس التميز في تصميمها، الذكاء في خصائصها، والسهولة في استخدامها وتقنياتها الموفرة للطاقة، أخذين بعين الاعتبار متطلباتك العائلية.



## مرونة قصوى مع مواقد FlexInduction الجديدة.

قدر، اثنان، ثلاثة، أو حتى كسرولة كبيرة: تترك وظيفة FlexInduction الجديدة من بوش القرار لك. بكبسة زر، يمكنك أن تجمع بين قسمي تسخين ليتحولا إلى قسم تسخين واحد أكبر حجماً يمكنك الطبخ عليه بالطريقة التي تملو لك.

### إعداد الوصل والفصل

مع FlexInduction، يمكنك التحكم بقدرين بشكل منفصل في إعداد "الفصل" الافتراضي. وبدلاً من ذلك، يمكنك استخدام المنطقة بأكملها بواسطة إعداد "الوصل" من أجل كسرولة أكبر حجماً، وغلاية سمك، أو مقالي متعددة - وبالتالي، يتوفر حيز كبير ويمكن استخدامه بالطريقة التي تملو لك.

### خيار مرن

اختر من مجموعة ترتيبات لتناسب مع أسلوب طبخك، من 5 أقسام للطبخ بالتمريض، والتي يمكنها التحول إلى 3 أقسام للطبخ بالتمريض وموقد مزدوج.

### مواقد FlexInduction

تتضمن مواقد FlexInduction قسم مستطيل يمتد على طول الموقد المؤلف من أربعة أنابيب تحفيز بقياس 20 سم × 9 سم. ويعتبر ذلك مثالياً لاستخدام مقالي متعددة ومقالي كبيرة أو لوضع مقالي من أحجام مختلفة في أي موقع من القسم.

### كفاءة أكبر في استهلاك الطاقة

تتميز مسبقاً مواقد الكهرباء بكفاءة أكبر في استهلاك الطاقة مقارنةً بالمواقد الأخرى، ولكن مواقد FlexInduction توفر كمية إضافية من الطاقة. ولأنها تتألف من 4 أقسام منفصلة، وحدها الأقسام المغطاة فعلياً هي التي سْتشغَل، فعلى سبيل المثال، تُشغَل مقلاة صغيرة قسم واحد فقط.

### توزيع أفضل للحرارة

تنتفع مقلاة كبيرة موضوعة على قسم FlexInduction من التوزيع المتساوي الأفضل للحرارة. على سبيل المثال، لا تتناسب غلاية سمك أو صينية خبز مع الشكل الدائري المعياري. يضمن قسم FlexInduction أن يستفيد كل جزء من المقلاة من منطقة تحفيز، للتخلص من المواقع الساخنة والباردة، ما يمنحك نتائج مثالية في كل مرة.

### الكشف عن العناصر الصغيرة

يجب أن يكون القسم مغطى بنسبة 30% ليتم تشغيله، ولذلك من غير المرجح أن يقوم عنصر صغير مثل سكين أو ملعقة بتشغيل الموقد، ما يجعل منه أكثر أماناً. وبالمقابل، واقع أن كل قسم تحفيز فردي أصغر حجماً في قسم FlexInduction، فإن المقالي الأصغر حجماً تشغله أيضاً.

## استمتع بتجربة طبخ نخبوية المستوى.

مواقفنا القائمة بذاتها تجعل من الطبخ والخبز والشوي سهل وأكثر راحة.

نعتقد أن الطبخ، سواء كان لك أو لأحبائك، يجب أن يكون متعةً بحد ذاتها؛ يجب أن يشكّل تجربةً تبعث السرور في نفسك. مع مواقف بوش القائمة بذاتها، تحصل على تكنولوجيا من أرقى المعايير موثوقة وطويلة الأمد، ما يعكس مجموعة متنوعة من الميزات التي تقدمها مواقفنا، ويجعل الوجبات التي لا تقاوم مألوفةً لديك.

## أخيراً، نيران تنجز لك بالضبط ما ترغب فيه.

لم يكن الطبخ يوماً بهذه الدقة والموثوقية بفضل وظيفة FlameSelect. لا حاجة بعد الآن للتحقق من قوة اللهب بما أن هذه الوظيفة تأخذ على عاتقها هذه المهمة.

تضبط تكنولوجيا الصمام المبتكرة والمسجلة تدفق الغاز بدقة وبشكل ملحوظ من المستويات 1 إلى 9. ويمكن ضبط مستويات الطاقة حسب خطوات نسبية كما هو حال إعدادات الطاقة في الموقد الكهربائي. أضف إلى ذلك، مفاتيح الغاز معززة بالأرقام المطبوعة بغية الإشارة بوضوح إلى مستويات الطاقة المختارة. اجعل مأكولاتك مثالية مع مستويات الطاقة التسعة القابلة للتعديل والموثوقة.



## مربي الفراولة على خبز التوست

### المكونات

شريحة من خبز التوست  
من ملعقة إلى ملعقتين صغيرتين من الزبدة  
من ملعقة إلى ملعقتين صغيرتين من مربى الفراولة

ضع التوست في جهاز ترميص الخبز لمدة دقيقتين و 15 ثانية، ثم دعها تنضج فيه لمدة دقيقة و 15 ثانية. عند الانتهاء، أخرجها من جهاز الترميص وضعها في طبق. امسح التوست جيداً بالزبدة، ثم ضع مربى الفراولة فوق الزبدة، وقدمها.

للوصول على توست مقرمش ستحتاج



TAT6901GB

جهاز ترميص التوست مدمج من الفولاذ

- ◀ 900 واط
- ◀ شريحتان
- ◀ تشغيل سهل
- ◀ جهاز استشعار إلكتروني للترميم المستمر
- ◀ رف لوضع كرات الخبز من الفولاذ قابل للتركيب
- ◀ خاصية ترميص الشرائح السمكية والرقيقة
- ◀ خاصية الإقفال التلقائي في حال علق التوست في الداخل
- ◀ صينية مخصصة لبقايا التوست قابلة للإزالة
- ◀ أداة تسخين كبيرة
- ◀ مساحة مدمجة لتخزين السلك

## عصير التفاح والجزر

### المكونات

تفاحة حجم كبير مقسمة إلى 4 أقسام  
 ½ علبة من قطع الأناناس  
 3 حبات من الجزر حجم كبير  
 ملعقتان من الزنجبيل الطازج  
 2 كرفس حجم كبير  
 ½ ملعقة من السكر الأبيض (اختياري)

اعصر قطع التفاح، الأناناس، الجزر، الزنجبيل، الكرفس في العصارة. أضف السكر إذا رغبت في ذلك.

للحصول على عصير طازج ستحتاج



**MES4000GB**  
عصارة فواكه

- ◀ سهلة وسريعة في استخراج العصير
- ◀ سهلة التنظيف بفضل سكين السيراميك
- ◀ نتائج سريعة
- ◀ تعصر حتى 1.5 لتر في كل مرة

## كباب

## المكونات

- 4 حبات ثوم مفرومة
- ملعقة صغيرة من ملح الكوشر
- 1 باوند من لحم الضأن المفروم
- 3 ملاعق من البصل المفروم
- 3 ملاعق من البقدونس المفروم الطازج
- ملعقة من الكزبرة المطحونة
- ملعقة صغيرة من الكمون
- ½ ملعقة من القرفة
- ½ ملعقة صغيرة من الفلفل الإفريقي المطحون
- ¼ ملعقة صغيرة من فلفل كايبين
- ¼ ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون
- ¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- 28 سيخاً خشبياً منقوعة في الماء لمدة 30 دقيقة

للحصول على فرم مثالي ستحتاج



## MFW66020GB

جهاز فرم اللحم ProPower

- ▶ 1800 واط مع خاصية فصل التيار الكهربائي
- ▶ قفازة حجم 8
- ▶ نظام حماية عند زيادة التحميل
- ▶ قوائم مطاطية لثبات أكثر
- ▶ صينية واسعة، أداة يدوية للحمي، وممّك احتياطي
- ▶ أداة مرفقة لتحضير الكبة والتفانيق
- ▶ مساحة مدمجة لتخزين قطع الأكسسوار
- ▶ سهلة التخزين

أشعل الفحم في المكان المخصّص للشواء. ضع اللحم البقري في وعاء كبير وحركه مع البقدونس، الطماطم، البهارات المشكلة، التناغ، الكمون، الكزبرة، القرفة، البصل، الملح، والفلفل. ضع مزيج اللحم البقري على الأسياخ. قلبها حتى تشوى جيّداً لحوالي 4 دقائق.

ضع في وعاء عميق 4 حبات ثوم مفرومة، 1 باوند من لحم الضأن المفروم، 3 ملاعق من البصل المفروم، 3 ملاعق من البقدونس المفروم الطازج، 1 ملعقة من الكزبرة المطحونة، 1 ملعقة صغيرة من الكمون، ½ ملعقة من القرفة، ½ ملعقة صغيرة من الفلفل الإفريقي المطحون، ¼ ملعقة صغيرة من فلفل كايبين، ¼ ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون، ¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود، و28 سيخاً خشبياً منقوعة في الماء لمدة 30 دقيقة.

ضع اللحم البقري في وعاء كبير وحركه مع البقدونس، الطماطم، البهارات المشكلة، التناغ، الكمون، الكزبرة، القرفة، البصل، الملح، والفلفل. ضع مزيج اللحم البقري على الأسياخ. قلبها حتى تشوى جيّداً لحوالي 4 دقائق.

## سمبوسة

## المكونات

- علبة من لفائف سبرينغ رول
- ملعقتان من زيت الزيتون
- 2 باوند من اللحم البقري المفروم
- 1 كراث مفروم
- ملعقتان صغيرتان من الكمون
- ملعقتان صغيرتان من الهال
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من الفلفل
- بصلة صغيرة مفرومة
- حبة ثوم مفرومة
- ملعقة من الطحين
- ملعقة من الماء أو حسب الحاجة
- مقدار ¼ من الزيت للقلي

للحصول على خلطة مثالية ستحتاج



**MUM48R1GB**  
جهاز للمطبخ

- ◀ محرك قوي 600 واط
- ◀ مشغل متعدد الحركة
- ◀ إعدادات من 4 سرعات/ تشغيل السرعة، جاهز
- ◀ ذراع متعدد الوظائف مع تقنية خاصة لتغيير السرعة
- ◀ 3 وضعيات للتشغيل عبر استهلاك أمثل للطاقة
- ◀ وعاء للخلط سعة 3.9 لتر من الفولاذ المقاوم للصدأ
- ◀ أداة للعجن، الخفق، والخلط
- ◀ أداة للبرش المستمر مع 3 أقراص من الفولاذ المقاوم للصدأ
- ◀ تخزين السلك

قم بتسخين زيت الزيتون في مقلاة كبيرة على نار متوسطة. أضيف إليه البصل، الكراث، والثوم، وحرك المزيج حتى يصبح البصل شفافاً. أضيف إليه اللحم المفروم واطهيه حتى تحصل على نصف استواء المزيج تقريباً. أضيف إله الكمون، الهيل، الملح، والفلفل. اخلط المزيج جيداً، واستمر في الطهي حتى يتخذ اللحم اللون البني.

اخلط في طبق صغير أو كوب كل من الطحين والماء لتشكيل معجون سائل. استخدم لفاقة واحد في كل مرة، اطوئها على شكل مخروط. املاها بخلطة اللحم، ثم أغلق الجزء العلوي منها باستخدام المعجون السائل. كرر الأمر حتى تنتهي كل اللقائف

أو مزيج اللحم. سخّن الزيت على درجة 365 فهرنهايت (170 درجة مئوية) في مقلاة أو وعاء عميق. يجب أن يكون هناك ما يكفي من الزيت لقلي اللقائف. قم بقلي عذّة قطع من السنبوسة في كل مرّة حتى يصبح لونها ذهبي داكن. ضعها بحناية على ورق لتجفيفها من الزيت.

## فلافل

### المكوّنات

- كوب من حبوب الحمص الجافة
- ½ بصلة مفرومة
- ½ كوب من البقدونس المفروم الطازج
- 4 حبّات ثوم مفرومة
- ملعقة من الطحين أو أكثر حسب الحاجة
- ملعقتان صغيرتان من عصير الليمون
- ملعقة و½ صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من الكمون
- ½ ملعقة صغيرة من الكزبرة
- ¼ ملعقة صغيرة من البايكنج صودا
- 1/8 ملعقة صغيرة من فلفل كايين
- زيت للقلي

للموصول على مزيج مثالي ستحتاج



**MCM3501MGB**  
معالج طعام

- ◀ محرك 800 واط وإعدادات من سرعتين
- ◀ سكين متعدد الوظائف من الفولاذ المقاوم للصدأ
- ◀ مطحنة ووعاء للخلط سعة 2.3 لتر
- ◀ جهاز عصر بوليكايبونات سعة 1 لتر
- ◀ أقراص تقطيع معكوسة من الفولاذ المقاوم للصدأ
- ◀ أداة للعجن
- ◀ قرص لخفق الكريمة والبيض
- ◀ وعاء مع غطاء وقفل أمان
- ◀ قاعدة مطاطية لثبات إضافي
- ◀ تخزين ذكي لقطع الأكسسوار في الوعاء
- ◀ تخزين السلك

ضع حبوب الحمص في وعاء كبير واتركها بالماء لمدة تتراوح بين 12 و24 ساعة.

ضع في وعاء معالج الطعام كل من حبوب الحمص، البصل، البقدونس، الثوم، الطحين، عصير الليمون، الملح، الكمون، الكزبرة، البايكنج صودا، وفلفل كايين، واخبطها معاً حتى يُطحن المزيج جيّداً ويتماسك عند الضغط عليه. انقل مزيج الحمص إلى وعاء وغطيه بورقة شقّافة من البلاستيك، ثم ضعه في الثلاجة لمدة ساعة إلى ساعتين حتى تتفاعل النكهات مع بعضها.

اسكب الزيت في مقلاة عميقة وسخّنه على درجة حرارة 350 فهرنهايت (175 درجة مئوية).

قسم المزيج إلى 12 قطعة وشكّل كل منها على شكل كرة بيديك المبلولين بالماء.

قم بقلي كرات الفلافل في الزيت الساخن لحوالي 5 دقائق حتى يصبح لونها بُني ومقرمشة، ثم ضعها على مصفاة للتخلّص من الزيت الزائد.

## شوربة العدس الأحمر مع النعناع

## المكوّنات

- ملعقتان من زيت الزيتون
- ½ بصلة مفرومة
- حبّة ثوم مفرومة
- ¼ كوب من الطماطم المفرومة
- 5 أكواب من مرققة الدجاج
- ½ كوب من العدس الأحمر
- ¼ كوب من البرغل
- ¼ كوب من الأرز
- ملعقتان من معجون الطماطم
- ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر
- ½ ملعقة صغيرة من فلفل كايين (اختياري)
- ملعقة من بودرة النعناع
- ملع وفلفل أسود

للمصول على طعم مميز ستحتاج



MSM67190GB  
خلّاط يدوي

- ◀ محرّك قوي 750 واط
- ◀ مفتاح لاختيار السرعة مع إعدادات من 12 سرعة
- ◀ زر توربو إضافي لأقوى أداء
- ◀ شفرة مبتكرة رباعية الأطراف لنتائج مثالية
- ◀ محرّك قليل الارتجاج وهادئ
- ◀ قاعدة عالية الجودة من الفولاذ المقاوم للصدأ
- ◀ أداة مرفقة للخفق مع شريط دائري من الفولاذ
- ◀ أداة مرفقة لاستعمالات متعدّدة مثل التقطيع، التشرية، والفرم
- ◀ وعاء شفاف للخلط مع علامات للقياس

قم بتسخين زيت الزيتون في وعاء كبير على درجة حرارة مرتفعة. ضع البصل في الوعاء وحركه في الزيت الساخن لمدة دقيقتين حتى يصبح طرياً. أضف الثوم إلى البصل وحرك لمدة دقيقتين إضافيتين. ضع الطماطم المفرومة مع البصل، وواصل طهي المزيج وتمريكه لمدة 10 دقائق.

أضف مرققة الدجاج، العدس الأحمر، البرغل، الأرز، معجون الطماطم، الفلفل الأحمر، فلفل كايين، والنعناع إلى خليط الطماطم، ثم ضع الملح والفلفل الأسود. اترك الشوربة تغلي، ثم قم بتخفيف الحرارة إلى درجة متوسطة - متدنية، واطبخها على نار هادئة حتى ينضج العدس والأرز، لمدة 30 دقيقة.

ضع الشوربة في وعاء الخلّاط واملاه حتى النصف. أوقف الغطاء بإحكام ثم ابدأ بالخلط. ارفع سرعة الخلّاط لمزّات قليلة ومتقطعة للمصول على شوربة متماسكة وسلسة. اسكب المزيج في طبق التقديم. كما يمكنك أيضاً استخدام الخلّاط اليدوي لهرس مزيج الشوربة في وعاء الطبخ.

## جودة تستحق الثقة.

اللجوء إلى رأي شخص ثانٍ أمر نافع دوماً؛ فماذا لو يتعاون **3,500** شخصٍ على العمل في فريق البحث والتطوير؟ عندئذٍ تصل المنفعة إلى أعلى المستويات لضمان الجودة المثالية.

إن لم يستوفِ تفصيل واحد متطلباتنا، فنقوم بكل بساطة بإعادة تطويره مراراً وتكراراً إن تطلب الأمر. ولذلك، يتوجب على الزملاء الـ 3,500 الذين يعملون في قسم البحث والتطوير أن يتسموا بالمثابرة. وحتى إن تحولت فكرة ما أخيراً إلى منتج، نتحقق من كل برغي، وكل زر، وكل تفصيل بفضل اختبارات متعددة. وإن لم تكن النتيجة مرضية 100%، نعود إلى مرحلة التخطيط الأساسية. يبدو الأمر شاقاً، ولكنها الطريقة الوحيدة التي تضمن من خلالها أن أفضل الحلول وأكثرها موثوقية هي التي تخرج من مصانعنا. هذا هو قوام عمل الهندسة الألمانية.

## الابتكار من أجل المستقبل.

مع أكثر من **77,000** براءة اختراع مسجلة، تُعد بوش إحدى أكثر الشركات ابتكاراً في العالم.

يشكّل عدم الرضا عن أنفسنا وأدواتنا وأدواتنا قوةً دافعةً للسعي دوماً خلف حلولٍ تكنولوجية جديدة. ولذلك، يكمن هدفنا في ابتكار تكنولوجيات ذات مغزى لا تكتفي بتحسين أدواتنا فحسب، إنما نوعية حياة عملائنا أيضاً. ففي نهاية المطاف، نحن نطور تكنولوجيات من أجل الحياة.



الكل يعلم أنّ الألمان يبرعون في تصنيع أجهزة عالية الفعالية والجودة. ولكن لماذا؟ نحن في بوش نهوى التحدّي ولدينا المقدرة على تخطّي الصعوبات التقنية في سبيل إنتاج أدوات قوية، ودقيقة، تعمل بشكل أفضل، سهلة الاستخدام، وموفرة، وفي الوقت نفسه تمنحك أداءً بمعايير عالمية.

هناك أربعة عناصر أساسية تضمن تميّز أجهزة بوش من مختلف الجوانب وهي:

#### الجودة

إنّ أجهزة بوش تجعل الحياة اليومية والعمل في المنزل أسهل وأفضل. إنّنا نركّز على التحديثات التقنية التي من شأنها تطوير نوعية الحياة على أساس يومي.

#### الخبرات التقنية

تضمن الخبرة والروح الإبداعية لعلامة بوش التجارية إحداه تطويرات تقنية بارزة، والقدرة على الجمع بين التقنيات القديمة الموثوقة والأخرى الجديدة.

#### المسؤولية

تعمل بوش على أساس مبادئ واضحة وطويلة الأمد، وبالتالي فإنها شريك يُعتمد عليه، حتى في أوقات التغيّر السريع. فالمسؤولية أمام الناس، المجتمع، والبيئة تُشكّل مبدأ توجيهي وأساسي بالنسبة إلينا.

#### الموثوقية

إنّ أجهزة بوش مصمّمة وفق أعلى المعايير، بحيث تتميز بسهولة الاستخدام والتشغيل. وقد اختبر عملاؤنا هذه الموثوقية على مدى سنوات وبشكل يومي.

## الهندسة الألمانية هي في صميم أجهزة بوش.





# معاً، رمضان أحلى والنتائج أفضل.

احصل على نتائج مثالية مع أجهزة  
بوش المنزلية خلال شهر رمضان  
واستفد من عروضنا المميزة.

أفضل  
العروض



**BOSCH**  
تقنية للحياة



**EUROPE'S  
BRAND No.1\***

\* لأهم الأجهزة المنزلية. المصدر: Euromonitor. volume sales, 2017.

بي أس آتش للأدوات المنزلية FZE  
المقر الإقليمي: الشرق الأوسط وجنوب آسيا، ص.ب. 17312، جبل علي، دبي، الإمارات العربية المتحدة

[www.bosch-home.com/ae](http://www.bosch-home.com/ae) @ f t BoschHomeGulf