

1.5 cm

11.5 cm

23 cm

11.5 cm

1.5 cm

Nutrition Facts معلومات غذائية

12 Servings Per Container	
12 قطع	
Weight Per Piece	1 piece (28g)
وزن القطعة	
Calories	80
السعرات الحرارية	
% Daily Value*	
Total Fat 4.1g	8%
إجمالي الدهون	
Saturated Fat 2.43g	11%
دهون مشبعة	
Trans Fat 0.0g	
دهون متحولة	
Cholesterol 10.8mg	5.6%
الكوليسترول	
Sodium 205mg	8.5%
الصوديوم	
Total Carbohydrates 7.5g	2.7%
إجمالي الكربوهيدرات	
Dietary Fibers 0.33g	1.32%
ألياف غذائية	
Total Sugars 0g	0%
إجمالي السكريات	
Includes 0g Added Sugars	0%
لا يحتوي على سكريات مضافة	
Protein 3.3g	6.4%
بروتين	



Al Karma Kitchen
+962 79 137 3333
alkarma@jrf.org.jo
www.jordanriver.jo



مطبخ الكرامة
AL KARMA KITCHEN



Homemade
بيتي



سمبوسك بالجبنة

Cheese Sambosak

36pcs

NET WEIGHT
الوزن الصافي
667G

سمبوسك بالجبنة

المكونات
جبنة بيضاء، جبنة فيتا، بقدونس، طحين، ملح، سمن.

Cheese Sambosak

Ingredients
White cheese, feta cheese, parsley, flour, salt, margarine.

القلي

لحم عظم السمبوسك من الفريزر قبل 10 دقيقة من وقت الطهي. إنسخ الزيت في المقلاة على درجة 180°س/350°ف. قبل وضع قطع السمبوسك في المقلاة اهدئي واحدة لكل القطع لمدة 5 دقائق تقريباً أو حتى يصبح لونها ذهبياً. زيادة حرارة الزيت تؤدي إلى اشتراك العتق من الخارج وعدم نضجه عن الداخل. يفضل عدم قلي أكثر من 3 إلى 4 قطع في آن واحد حتى لا يبرد الزيت. لأن ذلك يؤدي إلى عدم تماسكها.

Frying

Take out samosa from freezer 15 minutes prior to cooking. Preheat oil to 180°C/350°F. Place samosa gently into heated oil, then reduce heat. Fry for 5 minutes or until cooked on both sides and crispy golden. Overheating the oil will cause the product to burn from the outside and remain uncooked from the inside. Do not fry more than 3 to 4 pieces together at once, in order for the oil temperature not to drop, causing the samosa to break.



هذا في مطبخ الكرامة، طيرات الأردن وبها انما اكلنا الكرامة وتاريخ من الأكلات التراثية. اجاز من الطهي، بومسات جبنة، اكلنا اكلنا الطهي التراثي وبومات طيبة جاية من ايد موات ماما او ماما. ان ريبنا مبروية بالفاة لمان، اراواك شبات مطبخ الكرامة بدمو سمانا اكلنا سمبوسا بطهي اكلنا بامسات في البامسات اكلنا الطهي البيتي.

Step into Al Karma Kitchen, a culinary haven where dishes are handmade with the finest ingredients. Using authentic recipes that have been passed from one loving chef to the next, all dishes evoke a sense of warmth and nostalgia. Our kitchen places a high value on healthy eating; you'll taste sambosak the first time you enjoy preserved-free, fresh ingredients go into our creations. At Al Karma, every meal has a story, and every story is a unique tale of empowerment. By purchasing our products, you are supporting women who rely on home cooking to make their living.

34 cm

49 cm

1.5 cm 11.5 cm 23 cm 11.5 cm 1.5 cm

Nutrition Facts معلومات غذائية

12 Servings Per Container	
12 قطع	
Weight Per Piece	1 piece (40g)
وزن القطعة	
Calories	98
السعرات الحرارية	
% Daily Value*	
Total Fat 5g	7.5%
الدهون الكلية	
Saturated Fat 1.7g	8.8%
دهون مشبعة	
Trans Fat 0.2g	
دهون متحولة	
Cholesterol 13.1mg	4.4%
الكوليسترول	
Sodium 170.6mg	7%
الصوديوم	
Total Carbohydrates 7.3g	2.7%
إجمالي الكربوهيدرات	
Dietary Fibers 0.9g	3.6%
الياف الغذائية	
Total Sugars 0g	0%
إجمالي السكريات	
Includes 0g Added Sugars	0%
يحتوي 0 جرام سكريات مضافة	
Protein 4.1g	8.2%
بروتين	

P:
 E:



Al Karma Kitchen
+962 79 137 3333
alkarma@jrf.org.jo
www.jordanriver.jo



Homemade
بيتي

NET WEIGHT
الوزن الصافي
890G



كبة باللحم

Meat Kubbeh
36pcs

كبة باللحم

المكونات

لحم خروف، لحم عدس، بصل، سميد، بصل، صنوبر، بهارات مشوية، فلفل، ملح.

Meat Kubbeh

Ingredients

Veal meat, Lamb meat, bulgar, semolina, onion, pine nuts, mixed spices, cinnamon, salt.

القلي

أخرج قطع الكبة من الفريزر قبل ٢٠ دقيقة من وقت القلي. يمكن الزيت لدرجة ١٨٠°س/٣٥٠°ف. لوضع الكبة في المقلاة بجمود واحدة تلو الأخرى. لتلك لمدة ٥ دقائق تقريباً. زيادة حرارة الزيت تؤدي إلى امتزاج المنتج من الخارج وعدم نضجه من الداخل. يقلل عدم قلي أكثر من ٣ إلى ٤ قطع في آن واحد على أن يبرد الزيت. مما يؤدي إلى عدم تماسكه.

Frying

Take out kubbeh from freezer 20 minutes prior to cooking. Preheat oil to 180°C/350°F. Place kubbeh gently into frying pan, then reduce heat. Deep fry for 5 minutes or until cooked. Overheating the oil will cause the product to burn from the outside and remain uncooked from the inside. Do not fry more than 3 to 4 pieces together at once, in order for the oil temperature not to drop, causing the kubbeh to break.

التشواء

أخرج قطع الكبة من الفريزر قبل ٢٠ دقيقة من وقت التشواء. يمكن الفرن على درجة حرارة ١٨٠°س/٣٥٠°ف. تضع قطع الكبة بالتساوي من الزيت قبل التشواء. لوضع الكبة في الفرن داخل الفرن لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة تقريباً حتى تتشوى. لخبز الكبة من الفرن وتقديم.

Baking

Take out kubbeh from freezer 20 minutes prior to cooking. Preheat oven to 180°C/350°F. Brush kubbeh with vegetable oil before baking. Place kubbeh in oven for approximately 10 to 15 minutes until cooked. Remove from oven and serve.



هذا في مطبخ الكرامة، حيث أن من مقاديرها العربية الأصيلة وتاريخ من العادات تعودت أجدادنا من أطباقنا، ومكوناتها متكررة أمثال البصل، الفلفل الحار، مكونات طبيعية خالية من أي مواد حافظة أو مضافات. كل وصفة مزودة بقائمة المكونات. لم نألم فقط مطبخ الكرامة بدعم مساهمة السيدات المحسنات، بل نحن أيضاً في العيشة على أفضل ما نملك.

Step into Al Karma Kitchen, a culinary haven where dishes are homemade with the finest ingredients. Using authentic recipes that have been passed from one generation to the next, all dishes serve a sense of warmth and nostalgia. Our kitchen places a high value on quality, allowing you to take comfort in the fact that every preservative-free, fresh ingredients go into our creations. At Al Karma, every meal has a story, and every story is a unique tale of authenticity. By purchasing our products, you are supporting women who rely on home cooking to make their living.

34 cm

49 cm

1.5 cm 11.5 cm 23 cm 11.5 cm 1.5 cm

Nutrition Facts
معلومات غذائية

12 Servings Per Container
12 قطعة
Weight Per Piece 1 piece (40g)
وزن القطعة

Calories 98
السعرات الحرارية

	% Daily Value*
Total Fat 5g إجمالي الدهون	7.8%
Saturated Fat 1.7g دهون مشبعة	0.8%
Trans Fat 0.2g دهون متحولة	
Cholesterol 13.1mg الكوليسترول	4.4%
Sodium 170.5mg الصوديوم	7%
Total Carbohydrates 7.3g إجمالي الكربوهيدرات	2.7%
Dietary Fibers 0.9g الألياف الغذائية	3.8%
Total Sugars 0g إجمالي السكريات	0%
Includes 0g Added Sugars يحتوي على سكريات مضافة	0%
Protein 4.1g البروتين	8.5%



Homemade
بيتي



كبة
لبانية

Kubbah Labanieh
36pcs

NET WEIGHT
الوزن الصافي
900G

P: الإجمالي
E: الإجمالي



Al Karma Kitchen
+962 79 137 3333
alkarma@jrf.org.jo
www.jordanriver.jo



كبة لبانية

المكونات

لحم خروف، لحم عدس، بصل، سميد بطل، صنوبر، بهارات مشكولة، قرفة، ملح

Kubbah Labanieh

Ingredients

Lamb, veal, bulgar, semolina, onion, pine nuts, mixed spices, cinnamon, salt.

طريقة التحضير

تقوم على أربعة أجزاء من اللحم المفروم مع القليل من الكزبرة والتنعيم المفروم على نار هادئة. يتم وضع نصف كيلو من اللحم مع كيلو من الخبز في قدر على نار هادئة. ويتم تحريك الخليط حتى يتم دهنه بالكامل. ثم تخفف ربع ملعقة شاي من الملح أو حسب الحاجة. ويضاف البصل بعد وضعه في كوب ماء وتحريره. إلى اللبن المضاف له نصف الكمية المشكولة إلى اللبن مع خلطة اللحم والكزبرة وتنعيم الخليط. وتترك لمدة ربع ساعة.

تؤخذ كمية من اللحم المفروم مع القليل من الكزبرة والتنعيم المفروم على نار هادئة. يتم وضع نصف كيلو من اللحم مع كيلو من الخبز في قدر على نار هادئة. ويتم تحريك الخليط حتى يتم دهنه بالكامل. ثم تخفف ربع ملعقة شاي من الملح أو حسب الحاجة. ويضاف البصل بعد وضعه في كوب ماء وتحريره. إلى اللبن المضاف له نصف الكمية المشكولة إلى اللبن مع خلطة اللحم والكزبرة وتنعيم الخليط. وتترك لمدة ربع ساعة.

Cooking Instructions

Remove frozen kubbah from packet 20 minutes before cooking. Use deep frying pan, heat oil to 180°C/356°F. Reduce oil temperature to 160°C/320°F. Deep fry kubbah in batches for 4 minutes till cooked on both sides. Strain kubbah and set aside.

Stir constantly over low heat till mixture balls, then add a 1/4 tablespoon of white pepper and salt for as desired. Dissolve 1 tablespoon of cornstarch in 1 cup of cold water, then add to yogurt sauce. Add sautéed garlic, coriander and mint. Add fried kubbah to pot, and cook for 4 minutes.

Yogurt Sauce
Using a small frying pan, sauté 4 cloves of minced garlic with 2 tablespoons of finely chopped coriander and finely chopped mint. In another pot, low heat half a kilo of sheep milk yogurt with 1 kilo of buttermilk.

Serving
Garnish with toasted pine nuts and grated nutmeg or parsley.



هذا في مطبخ الكرامة، حيث أن من مميزاتنا أننا نقدم لكم المنتجات الطازجة من الخضراوات والفاكهة من المزارع المحلية. نحرص على أن تكون منتجاتنا الطازجة من المزارع المحلية، ونحرص على أن تكون منتجاتنا الطازجة من المزارع المحلية.

Step into Al Karma Kitchen, a culinary haven where dishes are handmade with the finest ingredients. Using authentic recipes that have been passed down, we bring that to the table, all dishes serve a sense of warmth and nostalgia. Our kitchen places a high value on quality, allowing you to take comfort in the fact that why preservation-free, fresh ingredients go into our creations.

At Al Karma, every cook has a story, and every story is a unique tale of empowerment. By purchasing our products, you are supporting women who rely on home cooking to make their living.

34 cm

49 cm

1.5 cm 11.5 cm 23 cm 11.5 cm 1.5 cm

Nutrition Facts معلومات غذائية

12 Servings Per Container 12 أجزاء	
Weight Per Piece وزن القطعة	1 piece (27g)
Calories السعرات الحرارية	113.5
% Daily Value*	
Total Fat 7.3g إجمالي الدهون	11%
Saturated Fat 2.3g دهون مشبعة	10.4%
Trans Fat 0.46g دهون غير مشبعة	
Cholesterol 9.5mg الكوليسترول	3%
Sodium 122mg الصوديوم	5%
Total Carbohydrates 8.9g إجمالي الكربوهيدرات	3%
Dietary Fibers 0.17g الألياف الغذائية	0.7%
Total Sugars 0g إجمالي السكريات	0%
Includes 0g Added Sugars لا يحتوي على سكريات مضافة	0%
Protein 3.1g بروتين	4%

P:
E:



Al Karma Kitchen
+962 79 137 3333
alkarma@jrf.org.jo
www.jordanriver.jo



Homemade
بيتي



سمبوسك باللحم

Meat Sambosak
36pcs

NET WEIGHT
الوزن الصافي
540G

سمبوسك باللحم

المكونات
لحم عدس، لحم طاروق، بصل، طحين، سمينة، بهارات مشكلة، ملح، فلفل أسود

Meat Sambosak

Ingredients
Veal meat, lamb meat, onion, flour, margarine, mixed spices, salt, black pepper.

القلي

لحم قطع السامبوسا من الفريزر قبل 10 دقيقة من وقت الطهي. يسخن الزيت في المقلية على درجة 180°م/350°ف. لوضع قطع السامبوسا في المقلية بحدود واحدة أو اثنين لمدة 5 دقائق تقريبا أو حتى يصبح لونها ذهبيا. زيادة حرارة الزيت تؤدي إلى احتراق المنتج من الخارج وعدم نضجه من الداخل. يفضل عدم قلي أكثر من 3 إلى 4 قطع في آن واحد حتى لا يبرد الزيت. لأن ذلك يؤدي إلى عدم تماسكها

Frying

Take out samosa from freezer 15 minutes prior to cooking. Preheat oil to 180°C/350°F. Place samosa gently into heated oil, then reduce heat. Fry for 5 minutes or until cooked on both sides and crispy golden. Overheating the oil will cause the product to burn from the outside and remain uncooked from the inside. Do not fry more than 3 to 4 pieces together at once, in order for the oil temperature not to drop, causing the samosa to break.



هذا في مطبخ الكرامة، حيث الزين يكوونها العريقة وتاريخ من الطاولات الخشبية، أجرب من الطاولات الحديثة، نبتارة أجرب أمارة العجوة الكرفاني مأكولات طبيعية عالية من آية مواد 4500 أو 5000. كن وصحة مبرورة بقسا ولكن، أراؤكم طبخ الكرامة يدوم بساكني ساء، فمستسا نعلي الآتي يحدد في جدولنا على الطهي البيتي.

Step into Al Karma Kitchen, a culinary haven where dishes are homemade with the finest ingredients. Many authentic recipes that have been passed from one living chef to the next, all dishes evoke a sense of warmth and nostalgia. Our kitchen places a high value on quality, allowing you to take comfort in the fact that only preservative-free, fresh ingredients go into our creations. At Al Karma, every meal has a story, and every story is a unique tale of empowerment. By purchasing our products, you are supporting women who rely on home cooking to make their living.

34 cm

49 cm

1.5 cm 11.5 cm 23 cm 11.5 cm 1.5 cm

Nutrition Facts
معلومات غذائية

12 Servings Per Container
عدد القمم 12
Weight Per Piece 1 piece (30g)
وزن القمم

Calories	95
السعرات الحرارية	
Total Fat 5.4g	8% <small>5 Daily Value*</small>
إجمالي الدهون	
Saturated Fat 0.93g	3.7%
دهون مشبعة	
Trans Fat 0g	
دهون متحولة	
Cholesterol 13.7mg	4.6%
الكوليسترول	
Sodium 76.7mg	3.2%
صوديوم	
Total Carbohydrates 5.8g	2%
إجمالي الكربوهيدرات	
Dietary Fibers 1.36g	5.4%
الياف الغذائية	
Total Sugars 0g	0%
إجمالي السكريات	
Includes 0g Added Sugars	0%
لا يحتوي على سكريات مضافة	
Protein 5.8g	7.7%
بروتين	

P: البيئي
E: البيئة



Al Karma Kitchen
+962 79 137 3333
alkarma@jrf.org.jo
www.jordanriver.jo



Homemade
بيتي



**لفائف
المسخن**

Musakhan Rolls
36pcs

NET WEIGHT
الوزن الصافي
525G

لفائف المسخن

المكونات
دجاج، خبز شراك، زعتر، بصل، زيت زيتون، سماق، فرفة، ملح

Musakhan Rolls
Ingredients
Chicken, Arabic bread (shrak), thyme, onion, olive oil, sumac, cinnamon, salt.

التشواء
لتحرق لفائف المسخن من الفريزر قبل ٢٠ دقيقة من وقت التشواء. مسخن الفرن على درجة حرارة 180°س / ٣٥٠°ف. لوضع لفائف المسخن في صينية ثم تدخن بالزيت النباتي على الوجهين. توضع الصينية داخل الفرن لمدة 10 إلى ٢٠ دقيقة تقريباً لتخرج من الفرن وتقدم.

Baking
Take out musakhan rolls from freezer 20 minutes prior to cooking. Heat oven to 180°C / 350°F. Place rolls on tray, brush with vegetable oil on both sides. Place tray in oven for approximately 15 to 20 minutes. Remove from oven and serve.



ما في مطبخ الكرمة عذبات الأجداد بأصالتها التراثية البوصية والتاريخ من المكونات الجيدة. أحياناً من الطبخ، يوصفان بديعة أهل أمارة العظمى الكرمة بكونها طبيعة عذبة من أمارة جوفاء أو صقلية. كل وسيلة مبرورة بقصة تكون. فإلاكم تشاء مطبخ الكرمة بدمع سمان أمارة جوفاء. تطبخ الأواني بدمع في جوفاء من العظمى البيتي.

Step into Al Karma Kitchen, a culinary haven where dishes are handmade with the finest ingredients, using authentic recipes that have been passed from one loving chef to the next, all dishes evoke a sense of warmth and nostalgia. Our kitchen places a high value on quality, allowing you to take comfort in the fact that only premium-quality, fresh ingredients go into our creations. At Al Karma, every cook has a story, and every story is a unique tale of empowerment. By purchasing our products, you are supporting women who rely on home cooking to make their living.

34 cm

49 cm

1.5 cm 11.5 cm 23 cm 11.5 cm 1.5 cm

Nutrition Facts
معلومات غذائية

50 Servings Per Container	
50 Servings	
Weight Per Piece	1 piece (8g)
وزن القطعة	
Calories	19
السعرات الحرارية	
% Daily Value*	
Total Fat 0.5g	0.78%
إجمالي الدهون	
Saturated Fat 0.5g	2.3%
الدهون المشبعة	
Trans Fat 0g	
دهون متحولة	
Cholesterol 3.2mg	1%
الكوليسترول	
Sodium 11.7mg	0.8%
الصوديوم	
Total Carbohydrates 1.7g	0.6%
إجمالي الكربوهيدرات	
Dietary Fibers 0.1g	0.4%
الألياف الغذائية	
Total Sugars 0g	0%
إجمالي السكريات	
Includes 0g Added Sugars	
1 يحتوي على سكريات مضافة	
Protein 2.1g	2.3%
بروتين	



Al Karma Kitchen
+962 79 137 3333
alkarma@jrf.org.jo
www.jordanriver jo



مطبخ الكرامة
AL KARMA KITCHEN



Homemade
بيتي



شيشبرك

Shishbarak
100pcs

NET WEIGHT
الوزن الصافي
805G

شيشبرك

المكونات

لحم عجل , لحم خروف, بصل, طحين,
ملح, بهارات مختلطة, فلفل أسود.

Shishbarak

Ingredients

Veal meat, lamb meat, onion, flour, salt,
mixed Spices, black pepper.

طريقة التحضير

يتم قلي كورين من الماء في قدر وتسلية مكعب من برودة الدجاج و ريبو ملحقة علفل أسود وملح (أو حسب الرغبة). عند غليان الماء يتم إضافة الشيشبرك ويترك ليغلي لمدة 3 دقائق.
يتم قلي أربعة أجزاء من اللحم المفروم مع الفلفل من الكزبرة وتحمي المفروم على نار هادئة. يتم وضع نصف صلصة الكرن.
يتم قلي أربعة أجزاء من اللحم المفروم مع الفلفل من الكزبرة وتحمي المفروم على نار هادئة. يتم وضع نصف صلصة الكرن.

Cooking Instructions

Boil 2 cups of water in pot and add 1 cube of chicken stock, a 1/4 tablespoon of black pepper and salt for as desired.
Once water starts to boil, add shishbarak and boil for 3 minutes.
Strain shishbarak and set aside.
Yogurt Sauce
Using a small frying pan, sauté 4 cloves of minced garlic with 2 tablespoons of finely chopped coriander and finely chopped mint.
In another pot, low heat boil a kilo of sheep milk yogurt with 1 kilo of buttermilk.
Stir constantly over low heat till mixture boils, then add a 1/4 tablespoon of white pepper and salt for as desired.
Dissolve 1 tablespoon of cornstarch in 1 cup of cold water, then add to yogurt sauce.
Add sautéed garlic, coriander and mint. Add shishbarak to pot, and stir for 1 minute.
Serving
Garnish with toasted pine nuts and grated nutmeg or parsley.



هذا مطبخ الكرامة عباد الأمان بمطبخها المرفق البيوتية والتي هي من تقاليد الأردن
أجود من الطبخة بوساطة مشاركة أهل الأردن الطبخ العربي بمكونات طبيعية عالية من الأ
مواك حافظة أو تسليط
أن وصفة سرورية بقصة إنسان. هذا لا يمكن أن يحدث مطبخ الكرامة بدعم من سبائك أمان مستعدا
لحمي الذي يعتمد في المقبول على الطبخ البيتي.

Step into Al Karma Kitchen, a culinary haven where dishes are
homemade with the finest ingredients. Using authentic recipes
that have been passed from one loving chef to the next, Al Karma serves
a sense of warmth and nostalgia. Our kitchen places a high value on
quality, allowing you to take comfort in the fact that only
preservative-free, fresh ingredients go into our creations.
At Al Karma, every cook has a story, and every story is a unique tale of
discovery. By purchasing our products, you are supporting a woman
who relies on home cooking to make their living.

34 cm

49 cm