



الأرز المعمر بالفراخ

المقادير:
كوب من الأرز المنقى ومغسول
2 كوب لبن
2 ملعقة سمن
ملح
فلفل

الطريقة:
1 - تترك الطيور صحيحة أو تقطع
ملعقة قشدة للوجه
الحمام أو السمان أو دجاج صغير
وذلك حسب الرغبة

أنصافا وتتبيل جيدا بالملح والفلفل.
2 - بعد الطاجن ويوضع نصف مقدار
الأرز ثم ترص الطيور ثم يوضع باقي
مقدار الأرز.
3 - يدهن طاجن فخار أو صينية
دهنا جيدا بالسمن ويوضع الأرز في
الطاجن ويصوب فوقه اللبن المتبل
بالمح والفلفل ويترك في فرن متوسط
الحرارة حتى يقرب من النضج.
4 - توزع ملعقة القشدة على
السطح ويعاد الطاجن للفرن حتى
يتم نضجه.



@lovecaptive

أطباق

إنستغرامية

الباذنجان المقلي

الهندي

الزيتون، وفصوص الثوم، ثم
تأخذ كل شريحة الباذنجان
وتغمس أولا في الخليطة
الأولى ثم نشا الذرة ثم في
الحليب، ثم يقلى في الزيت
حتى يكسب اللون الذهبي.
4 - ينشل من الزيت ويترك
على ورق خاص للامتصاص
الزيت، ثم يصفى في طبق
التقديم ويقدم.

زيت للقلي
الطريقة:
1 - نخلط نشا الذرة مع
الملح والفلفل في وعاء ويترك
جانبا.
2 - نخلط في وعاء آخر، كمية
من النشا أيضا مع البقسماط
وحبوب السمسم.
3 - يسخن زيت القلي وزيت

المقادير:
باذنجان مقطع شرائح
بقسماط
حبوب السمسم
نشا الذرة
ملح - فلفل أسود حسب
الرغبة
2 فص ثوم
2 كوب حليب
زيت زيتون



تأتي الشلطة أيضا من ضمن أنواع التوابل ذات القيمة العالية، والتي تساعد
على الهضم. فهي تسهل إفراز اللعاب، مما يحسن من عملية الهضم، إلا أن كثرتها
تسبب المغص.

فوائد

الشلطة

المطحنة الدولية
International Mill

أجود أنواع القهوة والحلويات

<p>الخالدية 24928350 قربطبة 25357835 كيفان 24910049 اليرموك 25353907 الزهره 25242647 الدسمة 22540948</p>	<p>الصاحية 22460225 السالمية 25659770 الأفنيوز 22597279 النزهة 22553620 الضاحية 22515352 مجتمع 360 Mall 25309586</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

info@international-mill.com
@internationalmill

سلطة مكرونة باردة

المقادير:
كيس مكرونة
ربع كوب حليب سائل
ربع كوب زبدة
نصف كوب مايونيز
2 ملعقة طعام مسترد أصفر
4 بيضات مسلوقة تمام
2 بندورة متوسطة الحجم
1 خبازة صغيرة مقشرة
ومقطعة
2 ملعقة طعام بصل مفروم
1 مخلل خيار مقطعة

ملح وفلفل وليمون حسب
الرغبة
1 ملعقة طعام زيت زيتون

الطريقة:
1 - نغمر المكرونة من العلبه
ونضعها في 6 كاسات ماء مغلية
ومملحة.
2 - نطبخها بدون غطاء لمدة 7
دقائق.
3 - نصفيها ونضعها جانبا.
4 - توجد بودرة جبنة تشيدر في