








# اليوم السابع

محلّب في اتصال بنظيره الأردني: الإرهاب لا يمت للإسلام يصل |

سجل للزيارة التّن

19-21 February 2015

معرض مشروعات مصر 2015

 Follow Youm7	 Like Youm7
 +1 +Youm7	 Follow youm7newspaper
 Follow Youm7newspaper	 Subscribe mubasheryoum7
 Print طباعة	 Send to friend إرسال لصديق



الأكثر قراءة

مشارى راشد لـ"الإخوان": عار على المسلم أن يتبع مرشدا تعلم الرقص الإفرنجي

الزمالك يحسم 4 صفعات قبل الانتقالات الصيفية

20 ألف دولار راتب شهري لمساعدى فيريرا بتدريب الزمالك

ردا على قتل "داعش" للطيار معاذ الكساسبة.. الأردن ينفذ حكم الإعدام على ساجدة الريشاوى وزياىد الكربولى فجر اليوم.. وتائب أردنى: تم إعدامهما بسجن سواقة.. وزعماء العالم يتضامنون مع عمان ضد "الفتلة الشنيعة"

"سونى" تسرح ألف موظف من شركات الهواتف

ريكاردو للاعبى الإسماعيلى: "حد زعلان منى فى حاجة"

محلّب فى اتصال بنظيره الأردني: الإرهاب لا يمت للإسلام يصلّة

مقتل 9 فى تحطم طائرة تاوانية بعد سقوطها بنهر وعلى متنها 58 شخصا

مصارع شخص وإصابة 13 بحادث تصادم 3 سيارات

الرئيسية < المرأة

## الشيف "سلوى الغرابوى" تقدم طريقة إعداد "سلطة الرنجة بالطحينة"

الثلاثاء، 03 فبراير 2015 - 05:04 م



سلطة الرنجة بالطحينة

كتبت رانيا سعد الدين

دائما أصناف السلطات والمشهيات ضيف عزيز على كل سفرة ويجد إقبالا شديدا من الجميع، وتقدم الشيف "سلوى الغرابوى" طريقة إعداد "سلطة الرنجة بالطحينة".

المكونات:

1/2 كيلو رنجة فيليه

ثمرّة كبيرة فلفل رومى أخضر

ثمرّة كبيرة فلفل رومى أحمر

1/2 كوب بقونوس مفروم

خس مقطع أو كابوتشا

عود بصل أخضر مقطع شرائح "حسب الرغبة"

ملح - فلفل أسود - كمون - زعتر

1/4 كوب عصير ليمون

## إعداد الطحينية:

ملح - كمون - ليمون - خل - ماء - شطة

## طريقة التحضير:

- توضع الطحينية فى طبق عميق ويضاف إليها التوابل الخاصة بها ويضاف إليها الماء وتقلب إلى أن تتحول إلى مزيج متجانس، ثم تترك جانباً.

- فى وعاء آخر نقوم بتقطيع "الرنجة" إلى قطع متوسطة ويضاف إليها مكعبات الفلفل الألوان والبقدونس والخس والبصل، ثم تضاف التوابل وعصير الليمون وتقلب جيداً .

- تضاف الطحينية إلى الخليط وتقلب جيداً حتى تتجانس جميع المكونات.

- يفضل عمل هذه السلطة قبل الأكل بليلة حتى تكتسب طعماً أفضل.

## موضوعات متعلقة:

- طريقة عمل سلطة الدجاج بالتوست

- طريقة عمل سلطة البانجانج

## الأكثر تعليقا

الأردن ينفذ حكم الإعدام شنقاً فى ساجدة الريشاوى وزياد الكربولى

آخر ما كتب الشهيد "معاذ الكساسبة": وما هم بضارين به من أحد إلا بإذن الله

فجر السعيد على "فيس بوك": تم إعدام ساجدة الريشاوى منذ قليل

تحليل: أمين عمر يفشل فى قيادة مباراة الأهلئ وإبئى

مشارئ راشد لـ"الإخوان": عار على المسلم أن يتبع مرشدا تعلم الرقص الإفرنجى

بالفيديو.. يوسف الحسينى لـ"شيخ الأزهر": "عندكم مناهج تودئ فى داهية"

رواد "التواصل الاجتماعئ" يعبرون عن غضبهم بهاشتاج "داعش تحرق الطيار الأردئى".. ويؤكدون: التنظيم الإرهابئ يحارب الإسلام وسمعته.. وينشرون دعاء: "اللهم إنهم قد عاثوا فى الأرض فسادا فأرنا فيهم عجائب قدرتك"

أهالئ قرية بالغرئبة يشترطون توقيع المرشح على إصلاات أمانة لانتخابه

أوباما وملك الأردن يؤكدان تصميمهما القضاء على تنظيم "داعش"

"العربئة": الأردن نفذت حكم الإعدام فى ساجدة الريشاوى وزياد الكربولى(تحديث)

الرنجة الشيف سلوى الغرابوى سلطة الرنجة بالطحينية

أرسلل يوم7 او youm7 إلى

1666

etsalat

95000

mobel

9999

vodofone

خدمة الرسائل القصيرة  
من اليوم السابع

سعر الخدمة: ٥٠ فرس كل يومين

سعر الخدمة: ٢٠ فرس كل يوم

سعر الخدمة: ٢٠ فرس كل يوم

IAW Trade fair,  
Cologne

iaw-messe.de

Germany's biggest orders  
fair. 3 - 5 March 2015.



## لا تفوتك هذه الأخبار

الصحة: غلق 9 مستشفيات لمخالفتها قواعد زراعة الأعضاء



مشارئ راشد لـ"الإخوان": عار على المسلم أن يتبع مرشدا تعلم الرقص الإفرنجى

