

بطاقة
مصر الآن
للمعالم
الأساسيةطبقاً لأد
الشريعة
من خلا
٣٤ فر
للمعالم
الإسلامبستك مصر
QUE MISR
تعمل معالجاً8888
www.misr.com

اليوم السابع

| و

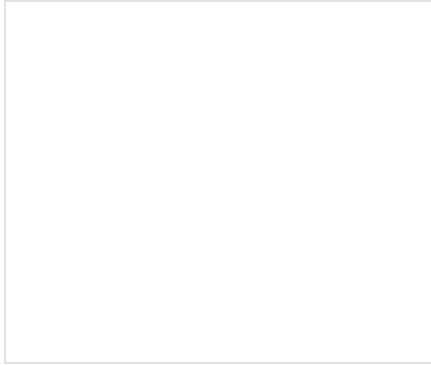
IAW Trade fair, Cologne

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

الرئيسية < المرأة

طريقة تحضير أرز "الريزو" الشهير تقدمه الشيف سلوى الغرباوى

الخميس، 19 فبراير 2015 - 03:09 م



الريزو

كتبت رانيا سعد الدين

هناك الكثير من الوجبات التي تشتهر بها كبرى المطاعم ذات الأسماء الرناتة، ولكن أغلب الأمهات تخشى على أولادها من أضرار الوجبات السريعة فتقوم بتحضير بعض من هذه الأكلات فى المنزل حتى تضمن جودتها، وتقدم الشيف "سلوى الغرباوى"، طريقة تحضير الأرز "الريزو" بخطوات مبسطة.

المكونات:

- 2 كوب أرز مصرى
- بصلة مفرومة
- ½ ملعقة صغيرة كركم
- ½ ملعقة صغيرة ثوم بودر
- مكعب مرققة
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 2 ملعقة كبيرة زيت
- 2 كوب ماء ساخن

لعمل الصوص:

- كوب كتشب
- ملعقة كبيرة عسل أسود
- ملعقة كبيرة مسطردة
- ملعقة كبيرة صوص باربيكيو
- مكعب مرققة - فلفل أسود

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

الأكثر قراءة

بالفيديو والصور.. الطقس السيئ يضرب محافظات مصر.. 5 حوادث على الطريق الدائرى بسبب الشبورة.. وإغلاق بوغازى الإسكندرية والدخيلة لسوء الأحوال الجوية.. أمطار غزيرة على الغربية وشمال سيناء والوادى الجديد

بالأسماء.. القائمة النهائية لـ"فى حب مصر" بقطاع غرب الدلتا

النقض تؤيد أحكام الإعدام والمؤبد للمتهمين باغتصاب وقتل سيدة بكفر الشيخ

"الكهرباء": لا زيادة جديدة فى الأسعار وملتمسون بتسعيرة العام الماضى

ظهور العنقاء فى المنيا.. الأمهات يبكين أبناءهن ويحملن صورهم كما حملت "مريم" طفلها.. الـ21 شهيدا مثلوا لأسرهم "المنقذين" من الضياع.. المسيح من على صليبه قال لـ"يوحنا": هذه أمك

ريكارد للجبلية: "جاهز لتدريب الفراعنة بدون أى شروط"

ميدو: رفضت منصب المدرب العام للمنتخب ورنارد الأفضل حالياً



10 أدلة تؤكد: فيديوهات داعش من إنتاج وتصوير وإخراج (هوليود)

بالفيديو.. شاهد أهم الأخبار في نشرة الواحدة من اليوم السابع

بالأسماء.. مرشحو قائمة "في حب مصر" للانتخابات البرلمانية.. طاهر أبو زيد وأسامة هيكل وسيف اليزل أبرزهم.. ومارجريت عازر وسامية رفلة أبرز السيدات.. ومحمود بدر عن الشباب ونجوى خلف عن ذوي الإعاقة



الأكثر تعليقا

مستشار المفتي يسلم جون كيري ملفا عن رؤية دار الإفتاء في مكافحة التطرف

بيان لمجلس التعاون الخليجي ينتقد اتهامات مصر لقطر بدعم الإرهاب(تحديث)

ساويرس تعليقا على استدعاء سفير قطر بالقاهرة: ياريت تخليك هناك ومترجمش

بالفيديو.. سما المصري تستخرج شهادة ميلاد لاستكمال أوراق ترشحها للبرلمان

زوجة أمام محكمة الأسرة: "كان نفسي في راجل بيشطخ وينتر مش زي أختي"

وصلة جديدة من التضليل والإدعاءات لوزير خارجية قطر.. خالد العطية يتجاهل تحريض بلاده ضد مصر.. ويزعم: لا خلافات مع القاهرة ومستمر في دعمها.. ويؤكد: من غادر بلادنا من قيادات الإخوان يستطيع العودة مجددا

بعد تقديم النور أوقاه في الانتخابات.. أبرز أسماء الفئات الخاصة بقوائم الحزب.. الصيرفي وملك وبولس وغالي من الأقباط.. وحنان علام وريهام عايش وعلياء حسين من السيدات.. وأسامة جبل من ذوي الإعاقة

النقض تؤيد أحكام الإعدام والمؤبد للمتهمين باغتصاب وقتل سيدة بكفر الشيخ

القوى العاملة: نحصر أولا بأول العمالة العائدة من ليبيا لتوفير فرص عمل

نجاح عملية فصل توأمين متلاصقين بالصدر والبطن في مستشفى جامعة المنصورة

طريقة التحضير:

- لعمل الأرز: يوضع الزيت في قدر على النار ويضاف البصل المفروم ويقلب حتى يذبل.
- يضاف الأرز وباقي البهارات ويقلب.
- يضاف مكعب المرقة والماء الساخن ويقلب على نار عالية حتى يتشرب الأرز كل الماء.
- تخفض الحرارة ويغطى الأرز حتى ينضج.
- لعمل الصوص: توضع كل المكونات على النار ويقلب على نار هادئة حتى تتجانس جميع المكونات، مع إضافة القليل من الماء إذا كان الصوص غليظا.
- يقدم " الأرز" مع قطع صدور الدجاج الباتيه

موضوعات متعلقة..

قدمى الأرز بطريقة مختلفة مع الدجاج المدخن

طريقة عمل أرز البرياني بالدجاج

أكلات سريعة طرق تحضير الأرز الريزو

أرسل يوس7 او youm7 إلى

1666 | 95000 | 9999

خدمة الرسائل القصيرة من

سعر الخدمة: 0- قرش كل يومين | سعر الخدمة: 20- قرش كل يوم | سعر الخدمة: 20- قرش كل يوم

حقق الارباح خلال المساء

اكتشف كيف كان بإمكانك أن تحقق

أرباح بقيمة \$1600 خلال أقل من 12 ساعة

أنقر هنا لتتعلم كيف <

IFOREX

لا تفوتك هذه الأخبار

وزير التعليم العالي يطالب الشباب بالحصول على دكتوراه في السبابة والحلاقة



الأرصاد: موجة الطقس الباردة تنتهي ظهر السبت والأمطار مستمرة الجمعة



بالفيديو.. سما المصري تقدم أوراق ترشحها للانتخابات.. "الإقبال تاريخي" والمُعجبون يلتفون حول الفنانة وسيدة تغلبها وتنمى لها التوفيق.. وتلتقط صوراً مع موظفي مصلحة الأحوال المدنية قبل الانتقال للمحكمة



بالأسماء.. مرشحو قائمة "في حب مصر" للانتخابات البرلمانية.. طاهر أبو زيد وأسامة هيكل وسيف اليزل أبرزهم.. ومارجريت عازر وسامية رفلة أبرز السيدات.. ومحمود بدر عن الشباب ونجوى خلف عن نوى الإعاقة

