

بطاقة
مصر الآن
للمعا
الأساطبقاً لأد
الشريد
من خلا
فر ٣٤
للمعا
الإسلامبستك مُص
QUE MISR
تعمل مع الخ8888
www.misr.com

اليوم السابع

بالفيديو.. أهم الأخبار فى نشرة اليوم السابع المصورة ل |

هانس
HDG 16470



الرئيسية < المرأة

طريقة تحضير شوربة الحريرة المغربية تقدمها الشيف "سلوى الغرباوى"

السبت، 21 فبراير 2015 - 02:02 م



شوربة الحريرة المغربية



كتبت رانيا سعد الدين

تحضير أصناف "الشوربة" من الوجبات المفيدة فى الشتاء التى تمنح الجسم دفئاً وحرارة. وتقدم الشيف سلوى الغرباوى طريقة تحضير "شوربة الحريرة المغربية".

الأكثر قراءة

داعش يهدد إيطاليا بهاشتاج "نحن قادمون روما"..
والإيطاليون يردون بسيل من التعليقات الساخرة..
ويحذرونه من الكثافة المرورية وتأخر القطارات..
والحكومة تشعر بالقلق

الرئيس اليمنى يصل مدينة عدن والحوثيون يكتفون
انتشارهم أمام منزله بصنعاء

الأهلى يواجه نسور "وفاق سطيف" بحثاً عن السوبر
الأفريقي.. اليوم

وزير السياحة : انطلق أول رحلة طيران شارتر من
الصين إلى أسوان اليوم

المجلس الأعلى للشئون الإسلامية يبدأ حربه ضد
"داعش" بمؤتمر عالمى نهاية فبراير.. سبل مواجهة
الإرهاب والتطرف محور النقاش.. والرئيس يرعى
فعالياته.. و60 عالما ووزيراً ومفتياً من 33 دولة
يشاركون فيه(تحديث)

هندسة القاهرة تمنع التدخين داخل الكلية وغرامة
100 جنيه للمدخن

5 أسباب تعرق وصول تيار الإسلام السياسى للبرلمان
المقبل.. أبرزها: الغضب الشعبى ضده.. وفشل التحالف

المكونات:

- 400 جرام لحم مكعبات
- 3 ملاعق كبيرة زيت زيتون
- 2 حبة بصل مفروم
- 1/2 كوب كرفس مفروم
- 1/2 كوب بقونس مفروم
- حبة جزر مقطع
- 1/2 كوب كرات
- 1/2 كوب كزبرة طازجة مفرومة
- فلفل أسود - ملح
- 211 ملعقة صغيرة زنجبيل
- عود قرفة
- 211 ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة صغيرة كركم
- كوب حمص منقوع
- لتر ونصف مرق بجاج
- 211 كوب عدس بنى
- خطوة النكهة (ملعقة كراوية مدقوقة مع فص ثوم وكزبرة طازجة)



3 ثمرات طماطم طازجة مفرومة

فلفل أحمر حار

طريقة التحضير:

- يوضع الزيت في قدر على النار وتضاف مكعبات اللحم وتقلب حتى تكتسب لوناً بنياً، ثم تضاف الخضراوات مقطعة والأعشاب حتى تختلط جميع التكهات.

- يضاف الحمص والعسل مع الطماطم المفرومة ويقلب ثم يضاف الماء ويترك الخليط لينضج.

- يضاف خليط التكهة ويقلب.

موضوعات متعلقة:

طريقة تحضير أرز "الريزو" الشهير تقدمه الشيف سلوى الغرباوى

طريقة تحضير ساتويش البطاطس بالكفتة للشيف منى الطرابيشى

أنواع الشوربة | أكلات مغربية | شوربة الحريرة | أكلات الشتاء

مع الأحزاب المدنية.. وخبير سياسى: "الإخوان" دفعت ببعض الشخصيات المؤيدة لها لخوض سباق مجلس النواب

بالصور.. هالة صدقى تزور أهالى ضحايا عملية داعش الإجرامية بالمنيا

جاريدو يضع خطة خطف الكأس فى الغرفة 2006 بـ"الطابق السرى"

صحيفة جزائرية لـ"أبوتريكة": "أنت أخلاق"

الأكثر تعليقا

اليوم.. تنظيم أكبر مظاهرة إلكترونية لدعم الجيش فى مواجهة الإرهاب

مستشار المفتى: الحرب على الإرهاب تحتاج دعما دوليا حقيقيا وليس مجرد شعارات

مصدر بـ"التعليم": توزيع وظائف الـ"30 ألف" معلم لن يتقيد بمحافظة المتقدم

مصدر خليجى للشرق الأوسط: بيان إدانة مجلس التعاون لمصر صدر من خارج أمانته

المصريون يسخرون من انضمام "العندور" للتنظيم الإرهابى بهاشتاج "هنضم لداعش".. أزمة الأنابيب ويطع الإنترنت وركوب الميكروباص أبرز الأسباب.. ومستخدمه ساخرة: "نفسى أنضم وألم الفلوس وبعدين أخلع زى أبو عبيدة"

قيادات مجلس الإخوان فى تركيا تهاجم قرارات التحفظ على أموالهم.. وليد شرابى يزعم: نسير على الطريق الصحيح ويزيدنا إصرارا.. وشوقى السيد يرد: قرارات قاتونية و"المجلس الثورى" شريك فى دعم الإرهاب داخل مصر

إرهابيون يفجرون 8 سيارات ملك مهندسين بشركة السويس للبترول

وصول مرسى أكاديمية الشرطة لحضور محاكمته فى قضية "الهروب الكبير"

ارتفاع قتلى انفجار سيارة بنى سويف المحترقة إلى 3 بعد وفاة أحد المصابين

5 أسباب تعرقل وصول تيار الإسلام السياسى للبرلمان المقبل.. أبرزها: الغضب الشعبى ضده.. وفشل التحالف مع الأحزاب المدنية.. وخبير سياسى: "الإخوان" دفعت ببعض الشخصيات المؤيدة لها لخوض سباق مجلس النواب


أرسل يوم 7 او youm7 إلى

1666 | 95000 | 9999

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

خدمة الرسائل القصيرة من اليوم السابع

the Waterloft.com



Get New & Classic Premium Water Brands Delivered to Your Door

لا تفوتك هذه الأخبار

تأجيل محاكمة المتهمين بقتل شبيعة "أبو مسلم" لجلسة 7 مارس



براءة سامح فهمى و5 آخرين فى قضية تصدير الغاز لإسرائيل



الرئيس السيسى خلال لقاء المدير التنفيذى لشركة إينى الإيطالية: إعلان إصلاحات تشريعية جديدة لدعم الاستثمار خلال مؤتمر مارس.. لم نخطف يوما عن التزاماتنا الدولية.. وسدنا جزءا من مستحقات شركات النفط



بالأسماء.. منقذ السلمو يستقبل جماهين 6 من المصريين ضحايا تفجيرات ليبيا.. وعودة 2967 مواطنا خلال 24 ساعة.. والأسوشيتد برس: غموض حول مصر 4 مواطنين.. والموائى البرية: 50% من العائدين لا يمتلكون أوراق إثبات

