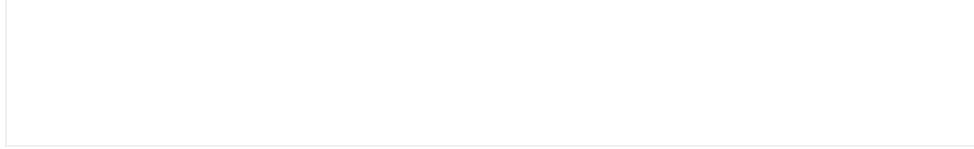


# اليوم السابع

غدا.. انقطاع المياه عن عدة مناطق بـ 6 أكت |



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



الأكثر قراءة

تداول صورة لوالدة معاذ الكساسبة بالمستشفى وأنباء عن وفاتها

مصدر أمنى: ضحايا الحادث الإرهابى بالعريش من قوة شرطة السياحة

بالفيديو.. اعتذار شخصى من نجوم دورتموند للجماهير بعد تذييل الدورى

رجل أعمال أردنى يعلن عن جائزة مليون دولار لمن يأتى بـ"أبو بكر البغدادي"

أردوغان يحرض الغرب على القضاء المصرى

اصطدام طائرة فى مبنى إرسال إذاعى بولاية تكساس الأمريكية

استشهاد مجند وإصابة آخر برصاص إرهابيين فى العريش

أوراسكوم للإنشاء تحصل على 260 مليون جنيه تعويضا من حسن شربتلى

الرناسة: السيسى يلتقى وفداً من الشخصيات الأمريكية اليوم

الرئيسية < المرأة

## طريقة تحضير الكفتة على الطريقة الهندية تقدمها الشيف "سلوى الغرباوى"

الخميس، 05 فبراير 2015 - 06:21 ص



الكفتة على الطريقة الهندية

كتبت رانيا سعد الدين

الأكلات الهندية دائماً تتميز عن غيرها من أكلات العالم فهي ذات طعم لذيذ وحضور طاغ بسبب البهارات الهندية ذات الصيت العالمى وطرق التسوية المميزة عن غيرها، وتقدم الشيف "سلوى الغرباوى" طريقة إعداد الكفتة على الطريقة الهندية.

المكونات:

لعمل الكفتة:

- ½ كيلو لحم مفروم

- بصلة مفرومة

- 3 فصوص ثوم مفروم

- ½ ملعقة كبيرة جنزبيل طازج مفروم

- ملح - فلفل أسود

- بيضة

- 2 ملعقة كبيرة بقسماط مطحون ناعم

- ½ ملعقة صغيرة جاراماسالا

- 2 ملعقة كبيرة كسبرة خضراء مفرومة

لعمل الصوص:

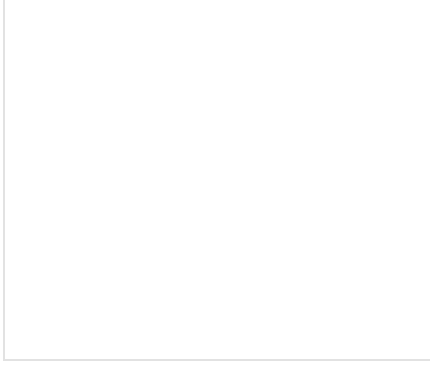
- بصلة مفرومة

- قرن فلفل أخضر حار

- ¾ ملعقة كبيرة جنزبيل مفروم

- ¾ ملعقة كبيرة ثوم مفروم

الأهلى يعتمد 500 ألف جنيه لشركة ألمانية لإعداد  
دراسة خاصة باستاد زايد



الأكثر تعليقا

تداول صورة لوالدة معاذ الكساسبة بالمستشفى وأنباء  
عن وفاتها

**فجر السعيد: الأردن يشن ضربة جوية على معقل  
داعش بمشاركة الملك**

مجهولون يضرمون النيران بمحل كنتاكي بقويسنا  
ووفاة عامل وإصابة آخر باختناق

باسم يوسف ينشر صورة "سيلفي" تجمعهم بزملائه  
بمعهد السياسة بهارفارد

أردوغان يحرض الغرب على القضاء المصري

قيادى سلقى: الدعوة السلفية كفيلة بالقضاء على  
داعش

تعرض الشيخ أبو إسحاق الحوينى لأزمة صحية ونقله  
لمستشفى بكفر الشيخ

مصر تضيق الخناق على المتشددى فى سيناء..  
تكفيرى لمراسل "أصوات مصرية": أعدادنا أقل من  
قبل فقد قتل واعتقل كثيرون وقوات الأمن فى كل  
مكان.. وأحد السكان للوكالة: نرى الإرهابيين بالكاد  
والحياة هدأت كثيرا

لجنة من الشركة الصينية تعين اليوم مواقع إنشاء  
القطار المكهرب

بالفيديو.. عشيق أرملة بنى سويف: ربنا هو اللى يعلم  
كل حاجة

- كوب عصير طماطم
- ملعقة كبيرة صلصة طماطم
- ملعقة صغيرة كمون حب
- ملعقة صغيرة جاراماسالا
- ملعقة صغيرة كسبرة ناشفة
- ملعقة كبيرة كسبرة خضراء مفرومة
- 1/2 كوب كاجو مطحون
- 1/2 كوب كريمة طهى
- ملح - فلفل أسود
- 2 ملعقة كبيرة زيت

طريقة التحضير:

- تخلط كل مكونات الكفتة معا وتشكل على هيئة كرات.
- يوضع الزيت فى مقلاة كبيرة على النار وتقلى فيها حبات الكفتة حتى تكتسب لونا بنيا من جميع الاتجاهات.
- تشل حبات الكفتة من المقلاة وتوضع جانبا.
- فى نفس المقلاة يمكن إضافة القليل من الزيت إذا لزم الأمر تم يضاف البصل والثوم والجنزبيل والفلفل الحار ويقلب معا.
- تضاف باقى البهارات ثم عصير الطماطم وصلصة الطماطم و تعاد حبات الكفتة مرة أخرى إلى الخليط وتترك على النار حوالى 20 دقيقة حتى تنضج تماما.
- يضاف الكاجو المطحون وكريمة الطهى وتزين بحبات الكاجو والكسبرة الخضراء.

موضوعات متعلقة:

طريقة تحضير "البغاشة البسيطة" للشيخ منى الطريشى

طريقة إعداد شوربة "البحريات" تقدمها الشيف منى الطريشى

وصفات طريقة إعداد الكفتة الهندية اكلات هندية



أرسل يوم 7 او you7 إلى

1666	etisalat	95000	mobitel	9999	vodafone
سعر الخدمة: ٥٠ فرش كل يومين		سعر الخدمة: ٢٠ فرش كل يوم		سعر الخدمة: ٢٠ فرش كل يوم	

خدمة الرسائل القصيرة  
من اليوم السابع

IAW Trade Fair, Cologne  
3-5 March 2015

Germany's biggest orders fair for:  
Promotional Products, Stocklots, Imports

www.iaw-messe.de

Free Tickets