

## اليوم السابع

وزير الاستثمار: 30 مليار دولار يتم تداولها بالسوق السوداء فى مصر



من داخل مصر  
من خارج مصر  
16313  
إدفع 25%  
وقسط على 60 شهر  
+20216313

المرحلة الأخيرة للمشروع بلو بيرل  
إحدى مشروعات  
تفريق كتيسير...  
تجاه العقارية  
لبنات هيلينس  
بمنطقة عين شمس

BLUE PEARL  
Town House  
تفريق كتيسير...  
المرحلة الأخيرة لمشروع بلو بيرل  
إحدى مشروعات  
تجاه العقارية  
لبنات هيلينس  
بمنطقة عين شمس

16313  
إدفع 25%  
وقسط على 60 شهر  
+20216313

الرئيسية < المرأة

### طريقة عمل البصارة من مطبخ الجدات

الإثنين، 02 مارس 2015 - 06:17 ص



البصارة



من داخل مصر  
من خارج مصر  
16313  
إدفع 25%  
وقسط على 60 شهر  
+20216313

المرحلة الأخيرة لمشروع بلو بيرل  
إحدى مشروعات  
تجاه العقارية  
لبنات هيلينس  
بمنطقة عين شمس

BLUE PEARL  
Town House  
تفريق كتيسير...  
المرحلة الأخيرة لمشروع بلو بيرل  
إحدى مشروعات  
تجاه العقارية  
لبنات هيلينس  
بمنطقة عين شمس

16313  
إدفع 25%  
وقسط على 60 شهر  
+20216313

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

حمل تطبيق آخر الأخبار من اليوم السابع

كتبت رانيا سعد الدين

تعتبر "البصارة" من الأكلات المصرية القديمة، والتي تتفنن الجدات صنعها وتقدم الشيف "سلوى الغريباوى" طريقة عمل البصارة بخطوات سهلة وبسيطة:

المكونات:

- 1/2 كيلو فول مدشوش مغسول ومنقوع لمدة 30 دقيقة
- بصلة كبيرة
- 4 فصص ثوم
- 2 عود كرات
- حزمة شبت
- بقونس
- كسبرة خضراء
- حبة طماطم
- كمون، ملح، فلفل، سمسم
- للترتين ثوم محمر وكسبرة ناشفة وسمسم

طريقة التحضير:

- توضع كل الخضروات فى قدر مملوء بالماء البارد على النار ويترك حتى يغلى وتضج المكونات.
- توضع المكونات فى الخلاط وتعاد إلى القدر مرة أخرى

الأكثر قراءة

اليوم .. الحكم فى اعتبار قطر وتركيا دولتين داعميتين للإرهاب

السيبى يلتقى اليوم مستشار الأمن القومى الروسى بقصر الاتحادية

البنك الدولى يشارك بوفد رفيع المستوى فى المؤتمر الاقتصادى بشرم الشيخ

الإسماعيلى يرفض "مقترح" عودة شريف عبد الفضيل

طقس اليوم شتوى معتدل على السواحل الشمالية مانل للدفء فى القاهرة

أزمة تواجه الطلبة المصريين العاندين من ليبيا بعد "مذبحة داعش" .. أولياء الأمور: "التعليم" اشترطت امتحان تحديد مستوى لسنوات سابقة وأبناؤنا فى الشارع .. "أبو النصر": سنقبل الجميع بشرط وجود أوراق رسمية

اليوم.. 32 عالما روسيا يشاركون فى ملتقى مشترك عن الطاقة النووية

عزيزى الرجل القصير.. ابتسم أنت الزوج الأفضل على الإطلاق

- توضع عليها البهارات المذكورة وتترك تغلى حتى نحصل على السمك المطلوب.
- فى طاسة أخرى على النار توضع ملعقة كبيرة سمن ويضاف إليها ملعقة كبيرة ثوم مفروم ويقلب حتى يصبح لونه ذهبيا.
- تضاف ملعقة كبيرة كسبرة ناشفة و2 ملعقة كبيرة سمس ويقلب حتى تتحمص كل المكونات.
- توضع نصف كمية الثوم داخل خليط البصارة وتقلب.
- تصب البصارة فى أطباق التقديم وتزين بباقي خليط الثوم وتقدم.

#### موضوعات متعلقة..

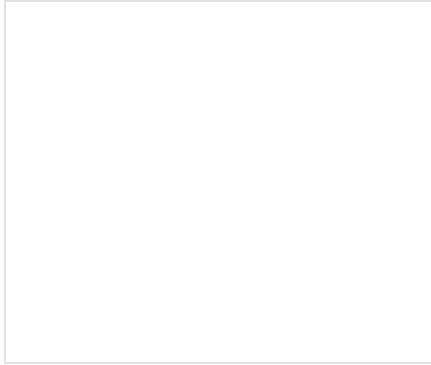
- بالصور المتحركة: طريقة تحضير أجنحة الدجاج المميزة كالمحترفين

- طريقة تحضير شوربة الحريرة المغربية تقدمها الشيف "سلوى الغرابوى"

سلوى الغرابوى أكلات مصرية البصارة أكلات صيامى

الزمالك يخوض تدريبين على ملعب الجونة قبل مواجهة رايبو الكاميرونى

بالصور.. زحام مرورى بالهرم وفیصل جراء أعمال صيانة



#### الأكثر تعليقا

هاشتاج "الإمارات فى قلوب المصريين" الأعلى تداولاً على "تويتتر"

بالصور.. التفاصيل الكاملة لـ"انفجار أسوان"..  
الحادث يُنم 4 أطفال بعد وفاة والدتهم.. و"الصحة"  
تعن أسماء شهيدین و11 مصابا.. و"البحث الجنائى"  
يكشف كواليس العمل الإرهابى.. وحشود للتبرع بالدم

إبراهيم عيسى: أفقوا الإخوان يلعبون لعبة القرد على "الفيس" وتساقون خلفهم

شاهدة فى قضية تبادل الزوجات: أوقعت بالمتهم ولم يعاشرنى.. وخالد: "محصلش" ..مريم: خالد قال لمراته روى مع زكريا «أوضة» ودخل معايا غرفة تانية فشاغلته حتى وصلت المباحث

"وزارة التربية والتعليم" تلقى بالمسئولية على الشرطة فى مقتل طالب شبرا

الإخوان و"مصر القوية" والجماعة الإسلامية يرفضون اعتبار حماس منظمة إرهابية.. أحزاب: الحركة ليست مقاومة وتتأمر ضد مصر.. و"التجمع": لا يجوز التعليق على أحكام القضاء.. وباحث إسلامى: بيانهم "منحاز"

"المؤتمر": هجوم قيادات حماس على مصر هدفه الوقیعة مع الشعب الفلسطينى

محمد صلاح بعد مساهمته فى فوز "فيورنتينا" على "إنتر ميلان": الحمد لله

محافظ البنك المركزى لـ"عمرو أديب": تخلصنا نهانيا من السوق السوداء للدولار

الإفتاء ترد على سؤال.. "أنا غير محجبة فهل يقبل الله صلاتى وصيامى؟"

أرسل يوم 7 او youm7 إلى

1666 سعر الخدمة: ٥ قرش كل يومين

95000 سعر الخدمة: ٢٠ قرش كل يوم

9999 سعر الخدمة: ٢٠ قرش كل يوم

خدمة الرسائل القصيرة  
من **اليوم السابع**

the Water loft.com

Get New & Classic Premium Water Brands Delivered to Your Door

#### لا تفوتك هذه الأخبار

السيىس يلتقى اليوم مستشار الأمن القومى الروسى بقصر الاتحادية



البنك الدولى يشارك بوفد رفيع المستوى فى المؤتمر الاقتصادى بشرم الشيخ



بالصور.. التفاصيل الكاملة لـ"انفجار أسوان"..  
الحادث يُنم 4 أطفال بعد وفاة والدتهم.. و"الصحة"  
تعن أسماء شهيدین و11 مصابا.. و"البحث الجنائى"  
يكشف كواليس العمل الإرهابى.. وحشود للتبرع بالدم



المصريون يواصلون الزحف من ليبيا للقاهرة هرباً من داعش.. أول ٧٠ راكبا يصلون عبر الجزائر.. ويؤكدون: تجنبنا العودة عن طريق تونس هرباً من "فجر ليبيا" والأوضاع سيئة للغاية.. وهناك مصريون لا يرغبون فى العودة



بعد سقوطها خلال عرض أمس.. مصدر: لاعبة السيرك القومى أصيبت بشرخ بالرسم



محمد صلاح بعد مساهمته فى فوز "فيورنتينا" على "إنتر ميلان": الحمد لله

