

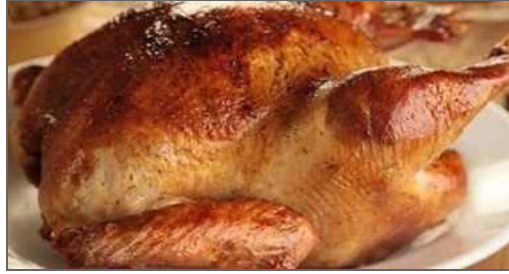
اليوم السابع

مليار يور |

الرئيسية < المرأة

طريقة تحضير "ديك رومى بالتوابل" تقدمها الشيف سلوى الغرباوى

الجمعة، 06 فبراير 2015 - 02:02 م



الديك الرومى بالتوابل

كتبت رانيا سعد الدين

يعتبر "الديك الرومى" من اللحوم التي تحضر في المناسبات السعيدة حيث يلتف حولها جميع أفراد الأسرة بكل سعادة، وتقدم الشيف سلوى الغرباوى طريقة إعداده كالمحترفين:

المكونات:

- ديك رومى يزن حوالى 3.5 كيلوجرام
- 3 بصلات حجم كبير
- 3 حبات طماطم حجم كبير
- ¼ كوب عصير ليمون
- 4 ملاعق صغيرة فلفل أبيض
- بشرة ليمونة كبيرة
- 40 جرام زبدة
- ملعقة صغيرة زعتر
- ملعقة صغيرة بابريكا
- 2 حبة جزر
- 4 فصوص حبهان صحيح
- 4 حبات قرنفل
- ملعقة فلفل أسود حب
- رشة جوزة الطيب
- 2 فص ثوم
- قرن فلفل أخضر حار
- 2 ملعقة صغيرة ملح

الأكثر قراءة

"دايلى ميل": ما حدث من جمهور غينيا "عار" على أفريقيا

مصر ترفض التعليق على أحكام القضاء من بعض الدول والمنظمات الدولية

مؤمن زكريا يُطالب الأهل بتحمل 50 ألف جنيه من عقوبة الجبلاية

"الاتصالات": قطعنا الخدمة عن 10 ملايين شريحة وجار مراجعة 50 مليون خط

محمد صلاح يداعب جمهوره على "تويتر" بالإيطالى

السياسى يعقد أول اجتماع مع المحافظين الجدد غدا بعد أداء اليمين

مدرب تونس يعرض نفسه على الجبلاية لتدريب الفراعنة

انخفاض أسعار الذهب اليوم الجمعة 5 جنيهات و عيار 21 بـ 271 جنيهًا

وزير التموين: 70% من المصريين يعانون من ظروف معيشية صعبة

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

طريقة التحضير:

- يغسل الديك جيداً وينقع في الماء والملح والخل لمدة 30 دقيقة ويصفى من الماء ويجفف.
- نقوم "بتوريق" الجلد بحيث يكون هناك مسافة بين الجلد واللحم.
- نقوم بضرب البصل والطمطم والليمون والفلفل الأسود وجوزة الطيب معا في الخلاط، يصفى الخليط جيداً ثم يتبل الديك بماء البصل والطمطم من الخارج ويحشى من الداخل بباقي الخليط.
- يوضع في الثلاجة لمدة يوم كامل.
- تخلط نصف كمية الزبدة اللينة مع بشر الليمون والزعر والبابريكا وتوضع بين الجلد واللحم ثم يوضع الديك في صينية خاصة بالفنن ويوضع تحته كوب الماء الممزوج بالحبهان والجزر والثوم والفلفل الحار والقرنفل والفلفل الأسود الحب ورشة جوزة الطيب والملح.

الأكثر تعليقا

الإخوان يواصلون السقوط.. داعية إخواني يبرر حرق داعش لـ"الكساسبة".. وإسلاميون: أي تبرير لقتل الطيار الأردني مشاركة في الجريمة.. ويؤكدون: موقف وجدي غنيم ترجمة لمواقف الجماعة من التنظيم الإرهابي

غدا.. المحافظون الجدد يؤدون اليمين الدستورية أمام الرئيس السيسي

مقتل 27 تكفيرياً وإصابة 13 في قصف جوي لمعقل إرهابية بسيناء

المصري يتقدم بطلب للنياحة العامة لرفع الحظر عن استاد بورسعيد

وزير التموين: 70% من المصريين يعانون من ظروف معيشية صعبة

آخر أعمال محافظ كفر الشيخ السابق: الإعداد للمنتقى الأول للاستثمار

بالفيديو.. شاهد أثار انفجار قنبلة زرعها إرهابيون بجوار قسم أول أكتوبر

المحافظون الجدد لـ"اليوم السابع": تطبيق القانون ومواجهة الفساد أبرز أولوياتنا ولن نلغي قرارات تخدم الشعب وسنعمل لبناء الوطن.. والراحلون يهننون الجدد ويؤكدون: كان نفسنا نستمر لإنهاء المشروعات

وزير الإسكان: إنشاء عاصمة سياحية جديدة في 6 أكتوبر بمساحة 560 فداناً

"سكاي نيوز": مقتل 35 من عناصر "داعش" في غارات أردنية على الموصل

- يدخل في فرن ساخن على حرارة 160 درجة لمدة 3 ساعات بعد أن يغطي بورق الألومنيوم ويراعى أن يفتح الفرن كل ساعة خلال عملية الطهي ويصب الديك من الأعلى بالماء المتساظ منه.

- في آخر نصف ساعة من عملية الطهي يسخن على النار الزبدة والبابريكا والعسل ويقلب جيداً لمدة دقيقة واحدة ثم يصب الخليط فوق الديك ويتم إزالة ورق الألومنيوم.

- يمكن إضافة القليل من الماء في آخر ساعة من الطهي ثم يخرج الديك من الفرن ويصفى الماء المتبقى من الديك في قدر صغير على النار ثم تحمر ملعقة دقيق مع ملعقة زبدة ويضاف إليها السائل حتى يتكون صوص سميك.

موضوعات متعلقة..

الشفيف "سلوى الغرابوي" تقدم طريقة إعداد "سلطة الرنجة بالطحينة"

طريقة تحضير الكفتة على الطريقة الهندية تقدمها الشفيف "سلوى الغرابوي"

طريقة تحضير ديك رومي بالتوابل الشفيف سلوى الغرابوي

أرسل يوم7 او youm7 إلى

1666 | 95000 | 9999

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