



أخبار مصر للساعة 6.



الرئيسية < المرأة

## طريقة عمل كفتة الدجاج البانيه تقدمها الشيف "سلوى الغرباوى"

الثلاثاء، 10 مارس 2015 - 03:12 ص



كفتة الدجاج البانيه



كتبت رانيا سعد الدين

تحتار ربة المنزل في الطريقة المثالية للاستفادة من بقايا الدجاج بعد العزائم الكبيرة، وتقدم الشيف "سلوى الغرباوى" طريقة مبتكرة لتحضير "كفتة الدجاج" بخطوات بسيطة وسهلة.

المقادير:

- بقايا دجاجة أو 1/2 دجاجة مسلوقة.

- كوب من أوراق البقدونس والشبت والكسبرة الخضراء.

- بصلة متوسطة.

- 2 فص ثوم

- ملح وفلفل أسود.

- ملعقة صغيرة بابريكا.

- ملعقة صغيرة كسبرة ناشفة.

- ملعقة صغيرة بهارات دجاج.

- 3 ملاعق كبيرة بقسماط مطحون.

- بيضة.

- بقسماط.

- زيت للفلى.

طريقة الأعداد :

الأكثر قراءة

أحمد شوبير: إدارة "MBC" توقف جميع البرامج الرياضية وتستغنى عن العاملين بها

الإفراج عن شابين اتهمتهما ربة منزل بمعاشرتها جنسيا دون دفع الأجر

موجز أخبار محافظات مصر.. ربة منزل تتهم 5 شباب بمعاشرتها جنسيا دون دفع أجر

السياسى يصدر 3 قوانين للاستثمار والخدمة المدنية والإجراءات الجنائية

بعد 6 ساعات داخل نيابة منية النصر.. ربة منزل تتصالح مع شابين مارسا معها الجنس.. و3 آخرون هربوا دون دفع الأجر.. المتهمان اعترفا بتفاصيل ما ورد بالمحضر وانفقا مع الشاكية على التصالح.. والنيابة أخلت سبيلهم

مصرع طفل أسفل عجلات أتوبيس مدرسة بنى سويف

كارثة تصوير معلمة لتلاميذها عرايا بالإسكندرية لاستكمال رسالة الدكتوراه تنتهى فى قسم شرطة.. الطرفان تصالحا وتنزل أولياء الأمور عن المحضر.. والإدارة التعليمية: "سوء تفاهم"

- توضع كل المكونات فى الكبة وتخلط جيدا حتى تتكون عجينة يمكن تشكيلها.

- يشكل الخليط على هيئة دوائر ويغمس فى البيض المخفوق.

- تغمس كرات الدجاج فى البقسماط المطحون.

- تترك كرات كفتة الدجاج فى الثلاجة حوالى 30 دقيقة.

- تطفى فى زيت غزير ساخن.

- تقدم ساخنة مع اصابع البطاطس المقلية، ويمكن أن تكون وجبة مثالية للأطفال حتى يقبلون على تناول

الدجاج دون عشاء من الأم.

موضوعات متعلقة :

- طريقة عمل أفخاذ الدجاج بالبرتقال

- طريقة عمل فيتوتشيني السبانخ مع صدور الدجاج والريحان

طرق تحضير الدجاج طرق اعداد الدجاج طرق مبتكرة لتحضير الدجاج

استياء بين العاملين فى "mbc مصر" بعد توقف البرامج الرياضية بالقناة.. مدحت شلبى يطفى هاتفه بعد جلسة جماعته بالإدارة.. القرار صدر من المقر الرئيسى.. وشوبير ينفرد بالخبر

انهيار عقار جديد فى العباسية بعد إخلاله بدقائق دون خسائر بشرية

زيارة مفاجئة لأمير قطر إلى تركيا

الأكثر تعليقا

ربة منزل تتقدم ببلاغ تتهم 5 شباب بمعاشرتها جنسيا دون دفع أجر بالدقهلية

غضب بالإسكندرية.. مدرسة تصور تلاميذها عرايا لإكمال رسالة دكتوراه

زينة تستفتى جمهورها حول نشر 10 رسائل "حقيقية" بينها وبين أحمد عز

بالفيديو.. علاء وجمال مبارك لأول مرة بالزى المدنى أمام المحكمة

جمع توقعات بالجامعة الألمانية لتأجيل الدراسة وعدم حضور "الميدترم"

طالب يلقن مدرسا "علقة" ساخنة بآكتوبر والمعلمون ينقلونه للمستشفى

مسلسل اعتداء الإخوان على السلفيين عرض مستمر.. أعضاء الجماعة يحرقون للمرة الثانية سيارة قيادة بالنور بالجيزة.. والسلفيون: نحاول ضبط نفس أعضائنا حتى لا تحدث معارك.. وقيادى سلفى: الاعتداءات سفالة وانحطاط

أحمد شوبير: إدارة "MBC" توقف جميع البرامج الرياضية وتستغنى عن العاملين بها

السفارة الأمريكية: اكتشاف مقبرتين أثريتين فى الأقصر تعودان للأسرة الـ18

ملك البحرين من شرم الشيخ: مصر تدعمنا منذ عشرينيات القرن الماضى

أرسل يوم 7 او you7 إلى

1666 | 95000 | 9999

سعر الخدمة: ٥ قرش كل يومين | سعر الخدمة: ٢٠ قرش كل يوم | سعر الخدمة: ٢٠ قرش كل يوم

خدمة الرسائل القصيرة من اليوم السابع



## لا تفوتك هذه الأخبار

ملك البحرين من شرم الشيخ: مصر تدعمنا منذ عشرينيات القرن الماضى



الرئيس السيسى يصل شرم الشيخ قبل ساعات من انطلاق المؤتمر الاقتصادى



الإخوان تتبرأ من عصف أنصارها "إعلاميا".. المتحدث الرسمى: نرفض نهج "حركة المقاومة الشعبية" و"العقاب الثورى".. ومويدوها يهددون باستهداف الشرطة إن لم تفرج عن محبوبسى الجماعة.. وباحث: خديعة تكشف عن اضطراب



سفيرة السويد بالقاهرة: وزيرة دولة تترأس وفدا للمشاركة فى المؤتمر الاقتصادى.. إريسون والكترولكنس أبرز المشاركين.. شارلوتا سبار لـ"اليوم السابع": مصر أكبر سوق للسويد فى أفريقيا والثالث فى الشرق الأوسط

