



الرئيسية < المرأة

## طريقة عمل الكشك المصري تقدمه الشيف سلوى الغرباوى

الأحد، 08 مارس 2015 - 06:37 ص



الكشك المصري

الكلو 111 الساحل الشمالي  
سيدي عبد الرحمن

BLUE PEARL  
Town House

لما يكون عندك بحر 500م على خليج  
سيدي عبد الرحمن

تفرق كتيسير...  
إدفع 25% وقسط  
على 60 شهر

من داخل مصر  
16313  
من خارج مصر  
+202 16313

المرحلة الأخيرة (بنو بيرل توين هاوز)  
إحتج مشروعات  
تطوير  
لإدارة  
مصرية

Follow Youm7

Like Youm7

+1 +Youm7

Follow youm7newspaper

Follow Youm7newspaper

Subscribe mubasheryoum7

Print طباعة

Send to friend إرسال لصديق

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

السياسي 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 واتفقا مع الشاكية على التصالح.. والنيابة أخلت سبيلهم

مصارع طفل أسفل عجلات أتوبيس مدرسة بنينى سوفيا

استياء بين العاملين فى "mbc مصر" بعد توقف البرامج الرياضية بالقناة.. مدحت شلبي يخلق هاتفه بعد جلسة جمعه بالإدارة.. القرار صدر من المقر الرئيسي.. وشوبير ينفرد بالخبر



كتبت رانيا سعد الدين

يعتبر "الكشك" أحد الأكلات المصرية القديمة التي تفننت الجدات بأعدادها حيث لها أصول وأسرار تكشف عنها الشيف "سلوى الغرباوى" وتقدم خطوات بسيطة لتحضير "الكشك المصري".

المكونات:

- 3 ملعقة كبيرة أرز مصرى مغسول
- بصلة كبيرة مقطعة شرائح رفيعة
- ملعقة صغيرة ثوم مفروم
- 211 ملعقة صغيرة بودرة الشطة
- مكعب مرقة دجاج أو لحم
- كوب لبن حليب
- 2 ملعقة كبيرة خل
- ملعقة كبيرة دقيق
- 3 ملعقة كبيرة زيت

طريقة التحضير:

- يوضع كوب ماء ساخن فى قدر على النار وعندما يغلى يضاف إليه الأرز والثوم والشطة ويترك حوالى 10 دقائق حتى ينضج الأرز.
- فى نفس الوقت يوضع الزيت فى مقلاة على النار وعندما يسخن يضاف إليه البصل ويقلب حتى يذبل ويميل

لونه إلى البنى الفاتح.

- تؤخذ نصف كمية البصل وتضاف إلى الأرز وتقلب، أما باقى الكمية فتحمّر حتى يصير لونها بنى وأثناء التحمير يضاف إليها رشّة ملح.
- يصفى البصل المحمر ويترك جانباً حتى يبرد.
- تذاب ملعقة الدقيق فى كوب الحليب وتقلب جيداً حتى لا يتكتل الدقيق، ويضاف إلى قدر الأرز وباقى المكونات، ثم يضاف مكعب المرقّة والخل ويقلب المزيج جيداً ويترك حتى يغلى ويتكثف.
- يضرب الخليط بالميكسر الكهربائى حتى تحصل على خليط كريمى بدون أى كتلات، ويترك مرة أخرى على النار لمدة 5 دقائق.
- يصب الكشك فى أطباق التقديم ويزين بالبصل المحمر ويقدم دافئ.

#### موضوعات متعلّقة:

طريقة عمل فيتوتشيني السباتخ مع صدور الدجاج والريحان

الرقاق.. الكفتة.. كباب الحلة.. أشهر أكلات المصريين فى عيد الأضحى

طريقة عمل الكشك الكشك أكلات مصرية الكشك المصرى

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

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 جنسياً 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 "الميدتيرم"

طالب يلقن مدرساً "علقة" ساخنة بأكتوبر 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 youm7 إلى

1666 | 95000 | 9999

سعر الخدمة: ٥ قرش كل يومين | سعر الخدمة: ٣٠ قرش كل يوم | سعر الخدمة: ٣٠ 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 عنف أنصارها "إعلامياً".. المتحدث الرسمى: نرفض نهج "حركة المقاومة الشعبية" و"العقاب الثورى".. ومؤيدوها يهددون باستهداف الشرطة إن لم تفرج عن محبوسى الجماعة.. وباحث: خديعة تكشف عن اضطراب



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

