

رئيس بنك قناة السويس: البنوك ستلتقى عروضاً لمشروعات المؤتمر الاق |

شهادات المعاملات الإسلامية طبقاً لأحكام الشريعة من خلال ٣٤ فرع للمعاملات الإسلامية

بنك مصر BANQUE MISR
نعمل معالجياً

BM19888
Phone
www.banquemisr.com

الرئيسية < المرأة

طريقة عمل "الصفيحة الشامى" بكل بساطة

الجمعة، 13 مارس 2015 - 07:30 ص



الصفيحة الشامى

البرق على حساب أو بعث رسالة قصيرة علي
9597
في جميع
البنوك المصرية

أو عن طريق
ميجا فير MEGAFIR
9597
في جميع
البنوك المصرية

للبرق
إضغط هنا

أو Online علي
www.misrelkheir.org
MisrElkheir.Org misrelkheir

بنك مصر BANQUE MISR
نعمل معالجياً

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

الأكثر قراءة

أجندة المؤتمر الاقتصادي.. 20 جلسة تشهدها القاعة الرئيسية تبدأ بكلمة للرئيس السيسي.. و10 ورش عمل لشرح فرص الاستثمار.. وورش خاصة لمشروعات تنمية قناة السويس.. وعشاء ترحيبي بدعم "السويدى إلكترونيك"

بالصور..جون كبرى ينظم حفل إفطار لكبار الشخصيات على هامش المؤتمر الاقتصادي

بالصور والفيديو.. كبرى ينضم إلى مائدة وزراء الحكومة بحفل إفطار المؤتمر الاقتصادي

مائدة إفطار تجمع الجنزوري و7وزراء قبل ساعات من انطلاق المؤتمر الاقتصادي

السيسى يلتقى محمد بن راشد آل مكتوم قبل انطلاق مؤتمر شرم الشيخ اليوم

ولى العهد السعودى يغادر الرياض قادماً لشمم الشيخ لحضور المؤتمر الاقتصادي

"جنرال إلكترونيك": توريد 34 توربيناً غازياً لمصر من إجمالي 46 توربيناً

دراسة بريطانية: المرأة أكثر انجذاباً للرجل العسكى

حمل تطبيق آخر الأخبار من اليوم السابع

كتبت رانيا سعد الدين

الأكلات الشامى مميزة دائماً على المائدة العربية، وذلك لمذاقها اللذيذ الذى يقبل عليه الصغير قبل الكبير، وتأتى "الصفيحة الشامى" على رأس تلك الأكلات، حيث يمكن أن تمثل دور البطولة فى المناسبات والحفلات العائلية وتقدم الشيف "سلى الغرابوى" طريقة الإعداد بخطوات بسيطة.

المكونات:

العجينة:

3 كوب دقيق

2 ملعقة كبيرة حليب بودرة

ملعقة كبيرة خميرة

ملعقة صغيرة ملح

ملعقة كبيرة سكر

ملعقة صغيرة بيكنج بودر

رشة محسن خبز

¼ كوب زيت دوار شمس

ماء دافى للعين

الحشو:

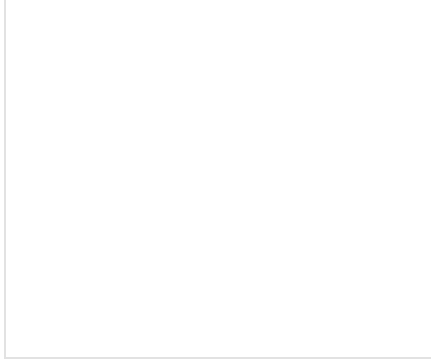
½ كيلو لحم مفروم

بصلة كبيرة مفرومة

بطل الحرب

نادر السيد يصل رواندا لشراء حقوق بث مبارياتي الأهلئ والزمالك

بالفيديو... محلب يستقبل نظيره الإثيوبى بمطار شرم الشيخ للمشاركة بالمؤتمر الاقتصادى



الأكثر تعليقاً

ضاحى خلفان: الإخوان صنعوا فتنة بالعالم العربى.. لا بارك الله فيهم

الرئيس السيسى يفتتح اليوم فعاليات المؤتمر الاقتصادى بشرم الشيخ

محلب لـ"ممكن": لا نملك رفاهية الوقت مع محاولات هدم الدولة.. وتعليمات واضحة من الرئيس بالقضاء على الوساطة والمحسوبية.. "سواق التاكسى المحترم يساوى أستاذ الجامعة".. وسنصل للحقيقة فى مقتل شيماء الصباغ

بالصور والفيديو.. كبرى ينضم إلى مائدة وزراء الحكومة بحفل إفطار المؤتمر الاقتصادى

مخترع بيتكر جهازاً لتوليد الكهرباء بدون "وقود".. ويؤكد لـ"اليوم السابع" سجلت الاختراع بعد عامين بسبب الإجراءات.. و"الموظفة" وضعت البحث فى الدرج وقالت النظام كده.. وأطالب محلب بتطبيقه لحل أزمة الطاقة

الأبنودى لـ"اليوم السابع":صحتى تتحسن و"زعلان من اللئ بيروج شائعة وفاتئ"

بالصور..جون كبرى ينظم حفل إفطار لكبار الشخصيات على هامش المؤتمر الاقتصادى

خطأ جون كبرى الكارثى فى كلمته: لابد أن نسعى جميعاً لأجل مستقبل إسرائيل

السيسى يلتقى محمد بن راشد آل مكتوم قبل انطلاق مؤتمر شرم الشيخ اليوم

كمال حبيب: الإخوان يهاجمون المؤتمر الاقتصادى لأن نجاحه يؤكد شرعية النظام

2 فص ثوم مهروس

ثمرة فلفل حار

حبة طماطم مكعبات صغيرة

ملعقة كبيرة دبس الرمان

2 ملعقة كبيرة طحينة

كوب لبن زبادى

ملح – فلفل أسود – قرقة – بهارات

¼ كوب صنوبر

3 ملاعق كبيرة زيت

طريقة التحضير:

- يوضع الدقيق مع كل المكونات الجافة فى وعاء العجانة ويخلط معاً.

- يضاف الزيت والماء الدافئ ويعجن جيداً حتى نحصل على عجينة لينة ومتماسكة.

- تترك العجينة فى مكان دافئ حتى تختمر ويتضاعف حجمها مدة لا تقل عن ساعة.

لتجهيز الحشو:

- يوضع الزيت فى مقلاة على النار حتى يسخن، ثم يضاف البصل ويقلى حتى يصير لونه ذهبياً.

- يضاف الثوم والفلفل الحار ويقلب.

- يضاف اللحم المفروم ويقلب جيداً حتى يتغير لونه.

- تضاف مكعبات الطماطم وخليط البهارات ويقلب كل الخليط ويغطى حوالى 10 دقائق حتى ينضج اللحم.

- يضاف دبس الرمان إلى الخليط ويقلب.

- تنقل الحشوة فى وعاء آخر بعد أن تنضج ويضاف إليها الطحينة واللبن الزبادى والصنوبر وتقلب.

- بعد أن تختمر العجينة تقسم إلى قطع صغيرة وتفرد على سطح مرشوش بالدقيق وتحشى باللحم وتدخل إلى فرن متوسط الحرارة لمدة 10 دقائق إلى أن تصبح ذهبية اللون.

- تقدم ساخنة مع السلطة الخضراء أو التوتلة.

موضوعات متعلقة:

- طريقة عمل كفتة الدجاج الباليه تقدمها الشيف "سلوى الغرباوى"

- طريقة عمل الكشك المصرى تقدمه الشيف سلوى الغرباوى

سلوى الغرباوى اكلات شامى اكلات مصرية

أرسل يور7 او you7 إلى

1666	95000	9999
at mobil	modul	odafone
سعر الخدمة: ٥ قرش كل يومين	سعر الخدمة: ٣٠ قرش كل يوم	سعر الخدمة: ٣٠ قرش كل يوم

خدمة الرسائل القصيرة من

