- <u>(0)</u>
- 🔊

الثلاثاء 8 ذو القعدة 1446 هـ - 6 مايو 2025

أخبار النافذة

<u>بالفيديو.. الطيران الصهيوني يقصف مطار صنعاء ويخرجه عن الخدمة بالكامل قتل للمرضى الفقراء... رفع سعر جلسة الغسيل الكلوي من </u> <u>685 إلى 1200 حنيه بالفيديو..طلاب جامعة الزقاريق يتظاهرون ضد التعتيم على مقتل "روان ناصر" "عربات جدعون" عملية عسكرية</u> صهبونية بغزة بعد زيارة ترامب للمنطقة ...أبعادها الدينية وتفاصيلها بالفيديو.. الرئيس الكيني يتعرض لرشق بالحذاء خلال خطاب جماهيري عن غلاء المعيشة!! بالفيديو|| حرافات الاحتلال تواصل تدمير الضفة... هدم منازل ومخططات لتهجير جماعي بعد سنوات من الخلافات... الخطيب يتنازل عن دعاوي السب ضد مرتضي منصور تيران وصنافير بين مصالح السيسي وتهديد الأمن القومي المصري...تفاصيل الجدل <u>بين الرياض والقاهرة</u>

Submit Submit

- <u>الرئيسية</u> •
- <u>الأخيار</u>
 - <u>اخبار مصر</u> ○
 - اخبار عالمية ٥
 - <u>اخبار عربية</u> ٥
 - <u>اخبار فلسطين</u> ٥
 - <u>اخبار المحافظات</u> ○
 - منوعات ٥
 - <u>اقتصاد</u> ٥
- <u>المقالات</u>
- تقارير
- <u>الرباضة</u>
- تراث ●
- <u>حقوق وحربات</u> ●
- التكنولوجيا
- <u>المزيد</u>
 - <u>دعوۃ</u> ٥
 - <u>التنمية البشرية</u> ㅇ
 - <u>الأسرة</u> ٥
 - <u>ميديا</u> ٥

<u>الرئيسية</u> » <u>الأخبار</u> » <u>منوعات</u>

مشروب السوبيا





السبت 18 يونيو 2016 08:06 م

المكونات:

لترٌ من الحليب الطازج السائل. ملعقتان صغيرتان من الفانيليا. ملعقةٌ كبيرةٌ من الحليب البودرة. ثلاث ملاعقَ كبيرةٍ من بودرة السوبيا الجاهزة. ثلاثة أرباع كأسٍ من السكر الأبيض الناعم. ثمانية مكعبات من الثلج.

طريقة التحضير:

إحضار الخلاط الكهربائي، ووضع مكعبات الثلج فيه وخفقها جيداً. إضافة السوبيا والفانيليا والحليب البودرة والحليب السائل والسكر ، وخفق المكونات جيداً لدقائقَ معدودة. سكب مشروب السوبيا في كؤوسٍ مناسبةٍ للتقديم، ويشرب بارداً إلى جانب الأكلات الرئيسية على مائدة الإفطار في شهر رمضان المبارك. ويجدر بالذكر أن مشروب السوبيا الرمضاني قد يكون معروضاً في بعض المحلات باللون الأحمر، وذلك بسبب إضافة نكهة الفراولة إليه كما يكون أحياناً بني اللون، وذلك بسبب إضافة نكهة التمر الهندي، وينصح بتناول هذا المشروب طازجاً أو بعد يومين أو ثلاثةٍ على الأكثر فقط، لأنه يتعرض للتلف والفساد ويفقد قيمته الغذائية.

نقارير

<u>ديون على المكشوف... لماذا يشتري الأجانب 41.3 مليار دولار من ديون مصر؟</u>

الأربعاء 16 أبريل 04:30 04:30 م اختار فلسطين

<u>خطة إسرائيلية لوضع #رفح ضمن "المنطقة العازلة".. وجنود صهاينة يقتلون كل من يقابلهم</u> حتى الأطفال

الخميس 10 أبريل 2025 10:00 م

مقالات متعلقة

حار و دنز ناك.. سيك ف عوبسلأا : "يريحبدمحأ" رخاسلا طشانلا تاقلح ثدحاً

اً} : "يريحبدمحاً" رخاسلا طشانلا تاقاح ثدحاً	لایر اناعم السیک ف عوبسلاً
!!؟باجحلا تحيش لاح ةنانفلا ةدوع ءارو اذام	<u>حدث حلقات الناشط الساخر "أحمد بحيري" : {الأسبوع ف كيس} معانا ربال معانا ربال</u>
ـ هع عاهبر لأا ن م ارًا بتاء دلا بلا برضة ةدرا بة جوم	<u>باذا وراء عودة الفنانة حلا شيحة للحجاب؟!!</u> قال حالي في النشر العانس
ندهبر عاهبر لا ان م ارتبياط دلايدا بحرصا قدريا بهجوم	ەرىرخىن پوغىنىسى غاقىرد
	<u> يوجة باردة تضرب البلاد اعتبارًا من الأربعاء بعد ارتفاع استثنائي في الحرارة</u>
<u>التكنولوحيا</u> •	
• <u>دعوة</u> • <u>التنمية البشرية</u> •	
● <u>الأسرة</u> • <u>مبديا</u>	
<mark>الأخيار</mark> ●	
<u>المقالات</u>	
• <u>الرياضة</u> • <u>تراث</u>	
<u>حقوق وحربات</u> ●	
• ()	
• ② • D	
• ② • <u>\$</u>	
• 🔊	

 $^{\circ}$ جميع الحقوق محفوظة لموقع نافذة مصر $^{\circ}$

أدخل بريدك الإلكتروني إشترك