

وصفة اليوم من مطبخ "نافذة مصر" : " ارز معمر بالكبد والقوانص "



الاثنين 29 يونيو 2015 12:06 م

فقرة " وصفة اليوم " من نافذة مصر اليوم " 12 رمضان " هتقدم ليكم
طريقة عمل :

" ارز معمر بالكبد والقوانص "

المقادير :

2كوب رز
لتر لبن +2م قشطه
كبد وقوانص
ملح \فلفل اسودقرفه جوزة الطيب
عصير ليمونه
بصله كبيرة مبشورة
بصلة

الطريقة :

اول حاجة ننقع الرز من قبلها بساعتين
نجيب الكبد والقوانص نشوهم فى طاسه بها سمنة مع البصلة المبشورة وعصير ليمونه ولما البصلة تنزل ميتها على الكبد ياخذو الطعم
مع التوابل ملح فلفل قرفه وجوزة الطيب تتشوح على خفيف يادوب تقفل مسام بتاعتها ثم فى طاجن الفرن يتم دهنه بسمنه ثم
نحط طبقة ارز وفوقه طبقه كبد وقوانص وبعدين طبقة كمان رز نغطيهم ثم نضع لبن والقشطه ونحط ملح وفلفل اسود داخل البرام الفرن
على نار عاليه الاول
واول ما يتشرب الهدى النار خالص يكمل سوا واغطى وشه واتركه حوالى نصف ساعة

بالهناء و الشفاء
#صايمين_و_مكملين