

تعلمي بـ (الفيديو) طريقة عمل الجبنة الرومى فى المنزل لن تتخيلى سهولتها



الثلاثاء 8 نوفمبر 2016 06:11 م

تبحث الام دائماً عن أفضل الأكلات لى تقوم بعملها لأطفالها ولأهل بيتها وهناك الكثير من الأكلات التى لاتستطيع أن تصنعها ربه المنزل في مطبخها وذلك بسبب صعوبتها وعدم قدرتها علي اتمامها علي أكمل وجه ومن أبرز تلك المأكولات التى عاده مانقوم بشرائها من السوبر ماركت مثل اللانشون والجبين بأنواعها وخاصة الجبن الرومى الذي يعيشه الاطفال والكبار وذلك لطعمه المميز اللذيذ وسوف نتطرق اليوم في موضوعنا عن كيفية صناعه الجبن الرومى في المنزل وبكل سهوله .

مقادير عمل الجبن الرومى : كيلو لبن كامل الدسم ,عليه زبادى بلدى ,فلفل أسود علي حسب الرغبة ,ملعقه من الملح ,ثلث كوب ماء مثلج , بطاطاسيه مسلوقة ومهروسه جيداً ,ملعقتين من القشطه .

طريقه عمل الجبن الرومى :أول حاجه تعمليها أغلي اللبن كويس جداً وبعد كده ضعى عليه كوب الزبادى وأخلطيهم جيداً وتقليبهم مره يمين ومره شمال وبعد كده شيلها من علي النار .

الخطوه الثانيه احضري الماء المثلج وضعي عليه الفلفل الاسود والملح ونقليبهم كويس وبعد كده حطيها علي اللبن المخلوط بالزبادى ونقليبهم كويس وخلي بالك لازم مايكونش فيه حاجه مكلكه

.تابعي معنا الفيديو للتعرف علي طريقه التحضير كامله :