

طريقة عمل ارز الصيادية البني بالصور خطوة خطوة



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء

السمك : فيلية سمك شعري مقطع مكعبات وسط + نص كوب دقيق + بهارات سمك
2 ملعقة كبيرة نشاء + رشة ملح + فلفل أسود + فلفل أحمر بابريكا + ملعقة كبيرة زيت زيتون
كزبرة ناشفة + كركم + فص ثوم مبشور + عصير ليمونه + ملعقة كبيرة معجون تمر هندي
الرز : 4 كوب رز مغسول زمنقوع في ماء لمدة نص ساعة + 2 بصل مقطع شرائح + ملعقة صغيرة ثوم مبشور
2 ملعقة كبيرة معجون طماطم + صويا صوص دارك + ملعقة كبيرة تمر هندي + 2 ملعقة كبيرة زيت السمك
ملح حسب الذوق + كركم + قرفة + بهارات سمك + فلفل أسود + ليمون أسود ناعم + زيت + ماء
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يتبل السمك بالبهارات وزيت الزيتون وملعقة التمر الهندي
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يغطى ويدخل الثلاجة لمدة ساعتين

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء





يفطس السمك في خليط الدقيق

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يحمّر السمك في زيت غزير ثم يرفع ويوضع على ورق ماص للزيت
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يشوح البصل في قليل من الزيت حتى يحمر

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم الثوم ويشوح مع البصل

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ومعجون الطماطم يشوح خمس دقائق

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



تضاف البهارات ماعدا الملح ويشوح الخليط دقائق

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** _ لا تحرموني من صالح الدعاء



يرفع خليط البصل ويوضع في خلاط العصير مع كوب ماء ويخلط جيدا
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** _ لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم يصب خليط البصل في القدر ويضاف له كوبين ماء
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



تضاف صويا صوص دارك حسب حاجة الشخص للون وزيت السمك والتمر الهندي
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



بصفي الرز من ماء التقع وضاف للمرقعة بملاح حسب الأتوق وبترك يغلي على نار عالية
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يكون ارتفاع المرققة فوق الررز انش واحد
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يكنم القدر وتخفص النار يترك حتى استواء الررز على نار هادئة
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



بعد الاستواء يحرك الرز بشوكة

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يوضع السمك فوق الرز ويترك لوقت التقديم

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يقدم الزر والسّمك في طبق التقديم ويزين الكزبرة المفرومة والمنثور المحمص
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يقدم الزر والسّمك في طبق التقديم ويزين الكزبرة المفرومة والمنثور المحمص
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء