

اسهل طريقة لعمل رز ابيض مع ايدام لحم بالصور والمقادير



٢٢ إيدام لحم هندي مع الرز الابيض من الآخر لذيذ ويستاهل التجربه

المقادير لعمل الايدام باللحم :



لحم مقطع مكعبات  
علبة زبادي ( روب ) ١٧٠ غرام  
ملعقه كبيره كركم  
ملعقه كبيره بابريكا  
ملعقه صغيره فلفل مطحون  
ملعقه ونص صغيره ملح  
ملعقه صغيره جرام ماسالا  
ملعقه كبيره زنجبيل و ثوم  
عصير ليمونه كبيره  
كزبره وفلفل حار  
بصل وصلصه معجونه  
٣ حبات طماطم معصوره

-

الطريقة لعمل الايدام باللحم :

نتبل اللحم قبلها ببليه

اولا نخط اللحم والزبادي



ثم نتبل الدجاج حسب المكونات بالصور

کرکم



بابريكا





كمون



فلفل بودرة



جرام مسالا



ملح





ثوم وزنجبيل





عصير ليمون



كزبرة وفلفل احمر طازج



ونخلط المكونات



وندخلها بالثلاجه ليله كاملة

□ ملاحظه مهمه :

تقدروا تتبلوها قبلها بساعتين لو مستعجلين  
والافضل تخلوها ليله كامله بالثلاجه □□

بقدر حطيت زيت وبصل





وصلصه معجونہ



تخلط ونحمس قليلا



وبعدين حطيت الطماطم المعصوره



وخليته يتسبك





وبعدها حطيت اللحم اللي تبلته



موقع موسوعة الطبخ



وزدت عليه مويه



وخليته يطبخ على نار متوسطة لمدة ساعة وإذا حسيتي المويه نقصت زيدي وبس





لعمل الرز الابيض

نضع زيت



وبهارات صجيحه ونحمسها قليلا مع الزيت



بهارات صحيحة  
whole spices

أفنان الجوهر / @fno\_algohr

موقع موسوعة الطبخ

نضع الرز المغسول والمنقع



ونحط عليه الماء المغلي





ونضع الملح



وقرنين فلفل احمر



ونخلية على نار هادئة حتى الاستواء

يتقدم الايدام الهندي باللحم مع رز ابيض واستمتعوا بالطعم الرهيب



?????? بدیل الجرام ماسالا  
( بهار مشکل - قرفه - قرنفل - هیل - فلفل اسود )





