

اسهل طريقة لعمل رز ابيض مع ايدام لحم بالصور والمقادير



إيدام لحم هندي مع الرز الابيض من الآخر الذي ويستاهل التجربة

المقادير لعمل ايدام باللحم :



لحم مقطع مكعبات
علبة زبادي (روب) ١٧٠ غرام
ملعقة كبيرة كركم
ملعقة كبيرة بابريكا
ملعقة صغيرة فلفل مطحون
ملعقة ونص صغيرة ملح
ملعقة صغيرة جرام ماسالا
ملعقة كبيرة زنجبيل وثوم
عصير ليمونه كبيره
كزبره وفلفل حار
بصل وصلصه معجونه
٣ حبات طماطم معصورة

الطريقة لعمل الايدام باللحم :

تنبل اللحم قبلها بليلة

اولا نحط اللحم والزبادي



ثم تنبل الدجاج حسب المكونات بالصور

كركم



بابريكا



كمون



فلفل بودرة

أهان الجوهر / @fno_algoehr

فلفل مطحون
chili powder

موقع موسوعة الطبخ

جرام مسالا



ملح



ثوم و زنجبيل



أفنان الجوهر / @fno_algoehr

شومر وزنجبيل
garlic and ginger

موقع موسوعة الطبخ

عصير ليمون



أهان الجوهر / @fno_algoehr

عصير ليمون
lemon juice

موقع موسوعة الطبخ

كزبرة وفلفل احمر طازج



ونخلط المكونات



افنان الجوهر / [@fno_algoehr/](https://www.instagram.com/fno_algoehr/)

موقع موسوعة الطبخ

وندخلها بالثلاجه ليلة كاملة

□ ملاحظه مهمه :

تقدرروا تتبلاوها قبلها بساعتين لو مستعجلين
والافضل تخلوها ليله كامله بالثلاجه □ □

بقدر حطيت زيت وبصل

بصل
onion

أفنان الجوهر /
@fno_algohr

موقع موسوعة الطبخ

وصلصه معجونه

صلصه معجونه
tomato paste



أفنان الجوهر / @fno_algohr

موقع موسوعة الطباخ

تخلط ونحمس قليلا



أفنان الجوهر / [@fno_algoehr/](https://www.instagram.com/fno_algoehr/)

موقع موسوعة الطبخ

وبعدين حطيت الطماطم المعصورة

طماطم معصورة
tomato juice



أفنان الجوهر / @fno_algoehr

موقع موسوعة الطبخ

وخليته يتسبك



وبعدها حطيت اللحم اللي تبلته



موقع موسوعة الطبخ



وزدت عليه مويه



وخليته يطبخ على نار متوسطه لمدة ساعه واذا حسيتي المويه نقصت زيدي وبس

أفنان الجوهر / @fno_algoehr



موقع موسوعة الطبخ

لعمل الرز الابيض

نضع زيت

زيت / Oil

أفنان الجوهر / @fno_algoehr

موقع موسوعة الطباخ

وبهارات صحيحة ونحمسها قليلا مع الزيت

بهارات صحیحہ
whole spices

افنان الجوهر / [@fno_algohr/](https://www.instagram.com/fno_algohr/)

موقع موسوعة الطبخ

نضع الرز المغسول والمنقع

رز مغسول
washed rice

الفنان الجوهر / @fno_algoehr

موقع موسوعة الطباخ

ونحط عليه الماء المغلي

ماء مغلي
boiling water

أفنان الجوهر /
@fno_algoehr

موقع موسوعة الطبخ

ونضع الملح

ملح / salt

أفنان الجوهر / @fno_algoehr

موقع موسوعة الطبخ

وقرنيين فلفل احمر

chili / فلفل

أفنان الجوهر / @fno_algoehr

موقع موسوعة الطبخ

ونخلية على نار هادئه حتى الاستواء

يقدم الايدام الهندي باللحم مع رز ابيض واستمتعوا بالطعم الرهيب



بديل الجرام ماسala
(بهار مشكل - قرفه - قرنفل - هيل - فلفل اسود)



