

رز بالخضار المجمده بطريقة فروحة الامارات 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

4 كوب رز مغسول ومنقوع في ماء لمدة نص ساعه  
4 كوب خضار مشكله مثلجه + 1 بصل مفروم صغير  
3 فص ثوم مبشور + 2 فلفل أخضر حار مقطع صغير + 3 عود بصل أخضر  
ملح حسب الذوق + رشة فلفل أسود حسب الذوق  
صلصلة صويا صوص دارك + صلصلة صويا صوص معتدله + زيت

حقوق النشر محفوظة لـ [فرووحة الإمارات](#) لا تحرموني من صالح الدعاء



يسلق الرز في ماء مضاف له ملح حتى الإستواء ثلاث ترابع استواء  
حقوق النشر محفوظة لـ [فرووحة الإمارات](#) لا تحرموني من صالح الدعاء



يصفى الرز من ماء السلق ويترك جانبا

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



في نفس القدر يوضع قليل من الزيت والبصل والشوم والفاصل الحار

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





يشوح خليط البصل والثوم والفلفل حتى يحمر الثوم

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



يرش بالملح حسب الذوق والفلفل الأسود ويشوح الخليط

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



يوضع الررز والخضار وكمية مناسبة نوعين من الصويا صوص

حقوق النشر محفوظة لـ [فرووحة الإمارات](#) لا تحرموني من صالح الدعاء



يقالب الررز بحذر وإذا احتاج صويا صوص يزداد حسب الرغبة

حقوق النشر محفوظة لـ [فرووحة الإمارات](#) لا تحرموني من صالح الدعاء



يرش بنص كمية البصل الأخضر والباقي يترك لتزيين

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



يكم القدر ويترك على نار هادئة من 20 إلى 25 دقيقة او حتى اكتمال استواء الرز

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





عند التقديم يحرك بشوكة حتى يندمج البصل مع الرز  
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 **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