

رز برياني السمك فروحه الامارات خطوه خطوه بالصور



سمك طازج حسب افراد الاسره + 3 كوب رز مغسول ومنقوع نص ساعه
1 كوب طماطم مقشره ومعصوره + 2 بصل مفرومه + 1/2 ملعقة صغيرة زنجبيل ناعم
ملعقة صغيرة ثوم ناعم + شدة كزبرة مفرومه + علبه معجون طماطم
بهار سمك مشكل + ملح حسب الذوق + فلفل أسود ناعم + بابريكا + كاري
لومي يابس + هيل ناعم + بهارات صحيحة (قرفة - هيل حب - فلفل أسود - ورق غار)
2 فلفل حار + نص كوب دقيق + جزر مبشور + كوسة مبشورة
1 كوب ماء ساخن + زيت زيتون + فنجان ماء ساخن يوضع فيه رشة زعفران
2 بطاطس مقطعه اصابع محمرة + 4 بصل محمر + صنوبر محمص + لوز محمص
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يحمس البصل الثوم و الزنجبيل في زيت قليل حتى يذبل
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يوضع الفلفل ويشوح الخليط على نار وسط

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



تضاف البهارات ويشوح الخليط

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



ثم الجزر و الكوسه و يقالب

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



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



و عمير الطماطم و المعجون و الماء يترك الخليط يتسبك على نار متوسطة
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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



يسهر السمك بالدقيق و البهارات و الملح و الفلفل

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



ثم يحمر في زيت حتى الاستواء

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



يرفع ويوضع على ورق ماص لزيت

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



تضاف الكزبرة ويقلب على نار وسط

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



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



ثم يوضع السمك في المرقه ويقلب دقائق

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



يطبخ الرز في ماء مضاف له ملح وبهارات صحبته ثلاث ترابع استواء
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم يشخل الرز من الماء
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



بقدر الطبخ توضع ملعقه كبيره زيت ويوضع نص كميته الرز
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحه الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



وخلطة السمك و البطاطس وقليل من البصل المحمر
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحه الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



و يو صب باقي الررز و يضاف فنجان من منقوع الزعفران و رشه هيل
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يرفع القدر على النار و يترك على نار هادئة مدة نصف ساعة حتى اكتمال استواء الررز
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



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



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



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



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