

كبسة حاشي بالخطوات المصورة



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

مركز تحميل موسوعة الطبخ



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

مركز تحميل موسوعة الطبخ

## المقادير :

لحم حاشي بالعظم+بصله مقطعة أرباع+فلفل بارد  
فصوص ثوم كامله بدون تقشير+طماطم+ فلفل حار  
بهارات صحيحة : هيل- عود قرفه -فلفل اسود  
عودين قرنفل + ملح +فلفل أسود+ زيت  
ماء ساخن + رز مغسول ومنقوع في ماء

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

مركز تحميل موسوعة الطبخ



يوضع اللحم و الطماطه والبصل والفلفل البارد والبهارات المصححة والملح والفلفل الاسود والزيت في القدر  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء

مركز تحميل موسوعة الطبخ



ويصب الماء الساخن ويترك على نار هادئة حتى يستوي اللحم  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء

مركز تحميل موسوعة الطبخ



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

مركز تحميل موسوعة الطبخ



ويضاف الرز بعد تصفيته من الماء والفلفل الأخضر الحار  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

مركز تحميل موسوعة الطبخ



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

مركز تحميل موسوعة الطبخ



ويترك الرز حتى يغلي وبعدها توطى ويكتم القدر ويترك حتى الاستواء  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

مركز تحميل موسوعة الطبخ



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

مركز تحميل موسوعة الطبخ



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

مركز تحميل موسوعة الطبخ



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

مركز تحميل موسوعة الطبخ



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

مركز تحميل موسوعة الطبخ



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

مركز تحميل موسوعة الطبخ



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

مركز تحميل موسوعة الطبخ



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

مركز تحميل موسوعة الطبخ