

recettesfood.com

لازانيا باللحم المفروم بالصور خطوة خطوة



لازانيا تحتاج سلق + نص كيلو لحم مفروم + 2بصل مقطع صغير
3 فص ثوم مبشور + علبة صلصلة المكرونة الجاهزه
4 ملاعق كبيره معجون طماطم +ملح حسب الذوق+اوريقانو
فلفل أحمر + كركم + قرفه + فلفل أسود + زيت لتشويح البصل
البشاميل : 5 كوب ماء + علبة قشطة + 5ملاعق كبيره دقيق
رشة ملح + رشة فلفل أبيض+ جبن موزريلا +جبن قشقوان

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



يشويح البصل والثوم في قليل من الزيت حتى يذبل

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



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



يوضع على خليط البصل اللحم ويشوح حتى يجف السائل ويحمر اللحم
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



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



ثم تضاف البهارات والملح حسب الذوق ويقلب الخليط
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يوضع معجون الطماطم وعليه صلصة المكرونة

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



يترك الخليط على النار حتى يتسبك اللحم ويسمك الموص

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



ثم يرفع عن النار ويترك جانباً

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



يوضع في قدر على النار الزبدة ويترك حتى تذوب

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



ثم يضاف الدقيق لزبدته ويقالب حتى يشقر قليلا

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



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



يوضع الحليب بالتدريج ويحرك حتى يثخن

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



ثم توضع عليه القشطة والقليل الأبيض ورشة ملح حسب الأذوق يحرك حتى تتجانس المكونات

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





يسخن ماء مضاف له ملعقة كبيرة ملح وزيت حتى الغليان
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



تسقط حبات الازانيا فقط اربع شرائح بالماء ويترك حتى الاستواء
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم ترفع الازانيا من الماء المغلي وتوضع في الشلج
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



تكرر خطوات سلق الازانيا حتى الانتهاء
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



تجهز صينية فرتن يوضع فيها قليل من البشاميل وصوص اللحم
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم تصف حبات الازانيا متلاصقه قليلا مع بعض
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يوضع قليل من البشاميل واللحم والجبن المبشور بنوعيه
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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



تكرر الخطوات حتى الانتهاء حسب حجم صينية الفرن
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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





تدخل الفرن مسبق التسخين من تحت وفوق على حرارة 180 حتى احمرار الوجه
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



تُخرج من الفرن وتترك حتى تفتت قليلاً
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 **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

لازانيا باللحم المفروم بالصور خطوة خطوة

لازانيا بـ اللحم المفروم



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



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

لازانيا تحتاج سلق + نص كيلو لحم مفروم + 2بصل مقطع صغير
3 فص ثوم مبشور + علبة صلصلة المكرونة الجاهزه
4 ملاعق كبيره معجون طماطم +ملح حسب الذوق+اوريقانو
فلفل أحمر + كركم + قرفه + فلفل أسود + زيت لتشويح البصل
البشاميل : 5 كوب ماء + علبة قشطة + 5ملاعق كبيره دقيق
رشة ملح + رشة فلفل أبيض+ جبن موزريلا +جبن قشقوان

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



يشويح البصل والثوم في قليل من الزيت حتى يذبل

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



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



يوضع على خليط البصل اللحم ويشوح حتى يجف السائل ويحمر اللحم
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



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



ثم تضاف البهارات والملح حسب الذوق ويقالب الخليط
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يوضع معجون الطماطم وعليه صلصة المكرونة

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



يترك الخليط على النار حتى يتسبك اللحم ويسمك الموص

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



ثم يرفع عن النار ويترك جانباً

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



يوضع في قدر على النار الزبدة ويترك حتى تذوب

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



ثم يضاف الدقيق لزبدته ويقالب حتى يشقر قليلا

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



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



يوضع الحليب بالتدريج ويحرك حتى يثخن

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



ثم توضع عليه القشطة والقليل الأبيض ورشة ملح حسب الأذوق يحرك حتى تتجانس المكونات

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



تجهز طبق عميق فيه ثلج وماء بارد

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



يسخن ماء مضاف له ملعقة كبيرة ملح وزيت حتى الغليان

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



تسقط حبات الازانيا فقط اربع شرائح بالماء ويترك حتى الاستواء
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم ترفع الازانيا من الماء المغلي وتوضع في الثلج
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



تكرر خطوات سلق الازانيا حتى الانتهاء

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



تجهز صينية فرن يوضع فيها قليل من البشاميل ومصوص اللحم

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



ثم تصف حبات الازانيا متلاصقه قليلا مع بعض

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



يوضع قليل من البشاميل واللحم والجبن المبشور بنوعيه

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



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



تكرر الخطوات حتى الانتهاء حسب حجم صينية الفرن
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



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



في الأخير صوص اللحم ثم طبقة من البشاميل ويرش الوجه بالجبين
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



تدخل الفرن مسبق التسخين من تحت وفوق على حرارة 180 حتى احمرار الوجه
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



تُخرج من الفرن وتترك حتى تفتت قليلاً
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