

شوربة المنستروني الايطالية فروحة الامارات بالصور خطوة بخطوة



المقادير :

2 جزر مقطع مكعبات صغيرة + بصلة مقطعة صغير
أربع فصوص ثوم مبشور + نص كوب بازلاء خضراء
كوسة مكعبات + بطاطس مكعبات + نص كوب ذرة
ثنين ملعقة طعام معجون طماطم + ست كاسات مرقة دجاج
أربع حبات طماطم مقشرة ومقطعه صغير + ثنين عود كرفس مقطع صغير
ثنين لفت مقطع صغير + ملح حسب الذوق + فلفل أسود
ملعقة صغيرة زعتر بري ناشف + نص ملعقة صغيرة ريحان ناشف
كوب مكرونة صغيرة + زيت زيتون + كوب جبن بارميزان مقطع صغير
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



يشوح البصل في زيت الزيتون على حرارة متوسطة حتى يذبل
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يوضع الكرفس و لفت والثوم ويشوح خمس دقائق على نار وسط
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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



تضاف جميع الخضار والطماطم ومعجون الطماطم

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



والمكرونة ويقلب الخليط

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



ثم تسكب مرقّة الدجاج وتترك الشوربة تغلي
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



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



توضع البهارات ويقلب الخليط
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



تترك الشورية تغلي حتى استواء الخضار والمكرونه
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



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

طريقة عمل شوربة البازلاء بالكرامة فروحة الامارات بالصور





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

المقادير :

كوبين بازلاء + كوب بطاطس مقطع صغير
بصل مفروم صغير + فصين ثوم مبشور
خمس أكواب مرقة دجاج أو لحم + كوب كريمة طبخ
ملعقة كبيرة زيت + ملعقة كبيرة زبد
ملح حسب الذوق + ملعقة صغيرة فلفل أبيض

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



يشوح البصل والثوم في الزيت والزبد حتى يذبل
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



توضع البطاطس على البصل والثوم ويقلب حتى يتغير لونه
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



توضع البطاطس على البصل والثوم ويقلب حتى يتغير لونه
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم البازلاء ورشة الفلفل الأبيض
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



تسكب المرقة ويترك يطبخ على النار حتى استواء البطاطس
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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



تطحن المكونات بالخلاط

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



تترك الشورية تغلي دقائق ثم تقدم بالعافية

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

شوربة اليقطين المشوي بجوز الهند (شوربة القرع فروحة الامارات) بالصور





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

المقادير :

يقتين + حبة جزر + حبه بصل مقطع ارباع + فصين ثوم
فلفل ابيض + ملح حسب الذوق + علبة جوز هند
روز ماري + اربع اكواب مرقة دجاج + ملعقة كبيرة زبد

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



يقطع اليقطين والجزر المكعبات

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



ويوضع في صينية فرن ويضاف له البصل والثوم والروز ماري والزبد

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



يدخل فرن مسبق التسخين لمدة نص ساعه
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحه الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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



بعد الاستواء توضع الخضار في قدر ويضاف له مرقه الدجاج يترك يغلي عشر دقائق
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** _ لا تحرموني من صالح الدعاء



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



ثم يطحن بالخلط

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



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



ويسكب عليه حليب جوز الهند
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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



تملح الشوربه حسب الذوق وترش بالفلفل الأبيض
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



تترك تغلي على نار وسط لمدة خمس دقائق
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



تقدم الشوربه حسب الذوق وبالعافيه
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحه الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحه 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

طريقة شوربة البطاطس بالكرامة بالصور





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

1 كوب بصل أبيض مقطع مكعبات صغيرة + 4 ملاعق زبدة
1 كوب جزر مقطع مكعبات صغيرة أو مبشور
1 ملعقة صغيرة ريحان مجفف + 1 ملعقة صغيرة ثوم مهروس
1 كوب بطاطس مقشرة ومقطعة مكعبات صغيرة + 5 أكواب ماء
1 مكعب مرقة الخضار + 1 كوب جبن شيدر + 1 كوب كريمة طبخ
ملح + فلفل أسود + 3 ملاعق دقيق + 3 ملاعق زبدة

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



يشوح البصل في الزبدة حتى يذبل

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



يوضع الجزر والريحان والثوم ويقلب لمدة 3 دقائق

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



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



و مكعبات البطاطا ويقلب دقائق

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



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



ثم يسكب الماء ومكعب الخضار ويترك على النار يغلي حتى ينضج البطاطا والجزر
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** _ لا تحرموني من صالح الدعاء



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



تخلط الشورية بالخلط اليدوي حتى تتجانس المكونات

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



تذاب الزبدة في مقلاه ويوضع لها الدقيق ويشوح الخليط

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



ثم ربيع كوب من الشورية ويقلب حتى يتجانس

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



يسكب خليط الاديق والجبن على الشوربة ويقلب

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



حتى يذوب الجبن ويمتزج مع المكونات

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



ثم ينكه بالفلفل الأسود والملح حسب الذوق
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



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



في الأخير توضع كريمة الطبخ وتترك 15 دقيقة حتى تتخن الشوربة
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

طريقة شوربة الذرة بالدجاج بالصور





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

المقادير :

علبة ونص كريمة الذرة + ذره حب + ذرة فلفل أبيض
نص ملعقة صغيرة سكر + ربع ملعقة صغيرة ملح
ملعقة طعام نشاء تذاب في نص كوب ماء
بياض بيضتين + صدور دجاج مسلوقة + أربع كوب ماء ساخن

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



يوضع الماء الساخن والسكر على النار ويترك يغلي

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



تضاف كريمة الذرة والذرة الحبي وقطع الدجاج المسلوقة ويترك يغلي
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



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



يضاف النشاء ويحرك حتى يتجانس ثم الملح والفلفل
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يضاف بياض البيض على الشوربه ثم يحرك بالمضرب وتترك الشوربه تغلي
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

طريقة شوربة توم يام بالجمبري بالصور





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

نص كيلو ربيان جمبو يقشر ويترك الذيل وينظف الظهر + نص كيلو حبار مقطع حلقات
2 ملعقة طعام سكر + 2 ملعقة طعام معجون حار (سريراتشا) + 3 عود فلفل أحمر حار
3 ملاعق طعام معجون الثوم يوم + كوب فطر مقطع + كوب فطر شيميبيجي الأبيض
عودين عشبة الليمون مقطع + 6 حبات ورق الليمون مقطع من النص
6 شرائح جلنجال + عودين بصل أخضر مقطع + عصير ليمونتين
علبة حليب جوز الهند + 3 كوب مرقة سمك أو مرقة خضار + لتزين: كزبرة

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



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



يوضع في قدر على النار ثلاثة كوب مرقة سمك أو الخضار عشبة الليمون وجانجال
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



و ورق الليمون والبصل الأخضر واعواد الكزبرة والفلفل الأحمر والحبار
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يترك على النار يغلي 15 دقيقة حتى استواء الحبار
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



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



والمعجون الحار والسكر ومعجون الثوم يوم

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



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



يترك يغلي دقائق

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



يضاف الربيان ونوعين الفطر

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



وحليب جوز الهند ويترك يغلي على النار مدة عشر دقائق

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



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



في الأخير يضاف عصير الليمون يحرك وتطفى النار

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



تقدم الشورية في الأطباق وتزين بالكزبرة بالعافية
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 **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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

طريقة الشورية الصينية بالشعيرية بالصور





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

المقادير :

كوب ذرة مخلوطة بالخلط + ربع كوب صلصة الصويا صوص
ملح حسب الذوق + رشة فلفل أسود حسب الذوق + جزر مقطع أعواد خفيفة
نص كوب شعيرية بيضاء التايلندية مسلوقة أو شعيرية بلايط مكسرة
2 ملعقة كبيرة نشاء مذابة في ربع كوب ماء بارد + زنجبيل مقطع أعواد
صدرين دجاج وسط مقطع مكعبات صغيرة + 4 أربع أكواب ماء ساخن
2 عود فلفل أحمر حار مشرح بالسكين + 3 حبات ورق ليمون + عشبة الليمون

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



يغلى الماء في قدر ويوضع الدجاج فيه

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



ترفع طبقة الزفرة من فوق الماء

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



توضع الاعشاب والفلفل الحار والزنجبيل والجزر

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



وخليط الذرة والصوياصومس والملح والفلفل الأسود حسب الذوق

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



تترك الشورية تغلي لمدة عشر دقائق

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



ثم تضاف الشعيرية المسلوقة والنشاء تترك الشورية

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



تغلي دقائق ثم ترفع عن النار وتقدم بالعافية

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



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



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