

عمل اكلة شعيرية اندومي بالربيان من مطبخ نجلاء الشهري



لذيذه وسريعه وتتفع طبق عشا سريع ،،

مقادير وطريقة تحضير وعمل شعيرية الاتدومي بالربيان :

نجهز الربيان ، انا استخدمت جامبو ربيان غسلته ونقعته بليمون لمدة ربع ساعه ،بعدها قطعته قطع صغيره ،وممكن تتركه بدون تقطيع اذا استخدمتي ربيان صغير ،وبعدها نتبله ببهارات فلفل اسود مطحون وملح ونتركه من ساعه الى نص ساعه في التتبيله .

نسلق الشعيريه انا استخدمت هنا شعيرية اندومي ويمكن
تستخدمي الشعيريه الصينيه او الإيطاليه كلها جربتها
وتعطي نفس النتيجة لكن شعيرية اندومي بتكون اسرع في
الطبخ . عالنار ملعقتين زيت نضيف لها شرائح رفيعه بصل
وفصين ثوم مهروس ورشة فلفل احمر بودره ونشوحها
عالنار حتى يذبل البصل ويتحمر الثوم ثم نضيف له قطع
الربيان مع التتبيله ونشوحها عالنار حتى يستوي الربيان
نضيف شرائح فلفل بارد ويمكن تضيفي شرائح جزر
ونضيف لها ملعقة طعام صويا صوص وملعقة شطه حسب
الرغبه وملح ثم نضيف لها الشعيريه المسلوقه بعد تصفيتها
ونخلطها مع بعض نقدمها ساخنه

وبالهنأ

عمل اكلة اندومي لذيذه عالسرير من مطبخ نجلاء الشهري



أذ حاقه عالسرير

.

.

اندومي استخدمت اندومي الشعيريه كوب مويه مغليه
نضيفه للاندومي ونتركها عالنار كم دقيقه حتى تستوي ثم
نصفيها

نسلق اي نوع خضار مرغوب (بازلا..جزر..ذره).

.

عالنار رشه زيت معشرايح بصل ونضيف الخضار المسلوقه

وشرايح فلفل بارد وممكن نضيف شرايح جزر وملعقة صويا
صوص وملعقة صويا حلوه وبهارات الاندومي والفلفل
حسب الرغبة ونتركها تتسبك ثم نضيفها عالاندومي
وبالعافية

3

اندومي غير يجنن ولذيذ وسهل



طريقة هالاندومي :

تقطعين بصل وفلفل رومي بشكل طولي وثوم وبقدنس

تسلقين الاندومي بمويه بس بعدين اذا خلص تشخليه عن
الماء بعدين تحمسين البصل والثوم بزيت
بعدين تحطين عليهن الفلفل وتجهزين البهارات وملح
وبهارات الاندومي وصلصة الصويا هي اللي تعطيه نكهه
وتحطينه ع البصل والفلفل وتحركينه شوي بعدين تحطين
عليه الاندومي والبقدونس بعدين تحركينه دقيقه بس خليه
يحتر وسكريه
وبالعافيه

طريقة عمل اندومي بالبيض والذرة والطماطم بالصور



سلطة اندومي فعلا لذيذة هذا النوع

الطريقة لعمل الاندومي بالبيض والذرة والطماطم :

نسلق الاندومي



نخفق بيضة او بيضتين مع ملح وبهارات الاندومي



نقطه بصل شرايح وبصل اخضر مفروم ونقلبهم شوي
بمقلاة بها زيت



نضع الاندومي المسلوق فوق البيض ونقطع طماطم
ونضيفها عليه وذرة وشوي بهارات من عندك



اخلطهم وضيفي البصل الذي قلبناه في النقلاة عليهم



ثم ارجعهم الى المقلاة بإضافة زيت الى المقلاة وغطيها
ونتركها تنضج شوي



وقدمي الاندومي





اتمنى يعجبكم طبق الاندومي بالبيض والذرة والطماطم

سلطة الاندومي بالتونه والخضار بالصور



دخلت المطبخ وجبتلكم طبق اندومي واتمنى ينال اعجابكم

الاندومي بالتونا والخضار (لمحبي التونا)

الطريقة لعمل سلطة الاندومي :

نسلق الاندومي



نقطع طماطم وخيار وبصل اخضر (اختياري)



نضعهم مع البهارات الخاصة بالاندومي ونخلطهم

نضع معهم التونا ونخلطهم

ثم نضيف الاندومي وشوي ليمون وملح واذا حببتي بهارات
من عندك



وبس

نقدمهم





لا تحزنين
مركز تحميل موسوعة الطبخ

نودلز اندومي بالكشنة والبطاطس بالصور



المقادير لعمل الاندومي :

لمحبي الإندومي 🥰



مركز تحميل موسوعة الطبخ

الطريقة لعمل الاندومي :

لمحبي الإندومي 🥰



مركز تحميل موسوعة الطبخ

لمحبي الإندومي 🥰



نكش البصل ونضيف
عليه
الثوم والزنجبيل
ونضيف الطماطم من غير
تحريك ثم الملح والبهار
نتركها تتسبك

Alola~•

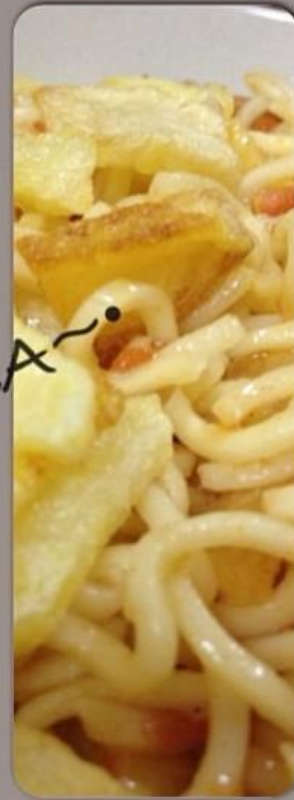
مركز تحميل موسوعة الطبخ

لحبي الأندومي 🥰



لم الشمل:
نضيف الأندومي على
الطماطم
بعد تصفيتها من الماء
نقلبها
شوي ثم نضيف عليها
البطاطس
المقليه. وبالعافيه 🤗

مركز تحميل موسوعة الطبخ



ALOHA~

HAPPY~
EVERY DAY

مركز تحميل موسوعة الطبخ

