

طريقة عمل اندومي على الطريقة الاندونيسية بالصور



اندومي لكن طعم خيال الصراحه اتعلمتها من شغالتي
الاندونيسية كانت دائما تسويها بداية استغربت حنا متعودين
نطبخها بمويه ونحط البهارات وبس لكن يوم ذقتها صرت
احيانا اسويها كطبق رئيسي لنا

بسم الله المقادير والطريقة لعمل الاندومي :

اول شئ ننقع الأندومي بمويه حاره لمدة من 3 - 5 دقائق
ومن ثم نصفها

نقطع بصل جوانح ونحمسه بشوي زيت حتى يشقر
نضيف له الخضار عباره عن
فلفل رومي مقطع اصابع

اشوي ملفوف

جزر مبشور

كوسه مبشوره

صوص صويا

صدر دجاج مسلوق ومنتف >>> شغالتي كانت تحط لها

اللي يبقى من الغداء

ممکن نستبدل الدجاج ب نقائق مقطع حلقات او روبيان انتي
وذوقك

ونقلب حتى تذبل الخضار تماما

وممكن تضيفين طماط مقطع لقطع صغيره مره >>>
اختيارا لكن بعد نضج الخضار علشان ماينوب مره

ونضيف لها اشوي بقدونس ونحطها على الأندومي ونقلب
ومن ثم نحط بهارات الأندومي والصويا

واذا الطبق يحتاج اشوية ملح ممكن نضيف لها رشه

ونقلبها لمدة دقيقتين حتى بس تتشرب الطعم

وبالهناء والعافيه



طريقة عمل اندومي هندي بالصور



المقادير لعمل الاندومي بالطريقة الهندية :

بطاطس مقطعه مكعبات + شوي خضار مثلجه + بصل

جوانح + اندومي العدد الي يناسبك + بهار الاندومي (وشوي بهار كاري + شوي فلفل اسود مطحون وشوي كمون وشوي كزبره مطحونه + شوي كركم)



اسلق الخضار ثلاث ارباع استوا .. المهم لاتستوي مره البطاطس ..



احط البصل بالصاج مع الزيت



واول ما يسخن الزيت احط الخضار واقلبهم بشويش مع
البصل بدون ماتغطين حتى يتشوحون



واول ما يبدأ البصل والبطاطس يأخذ اللون الذهبي احط
البهار كله حتى بهار الاندومي وما يحتاج نمح لان بهار
الاندومي مملح



نقلبهم بشويش لين يتوزع البهار كله بالخضار



ونكون سالقين الاندومي بمويه حاره وبرضو نص او ثلاث ارباع استوا حتى ماتتعجن معنا ..واسلقياها قبل ماتحطين البهار حتى ماينحرق البهار وانتي باقي ماحطيتي الاندومي .. المهم صفوها وحطوها ع الخضار



نقلب بخفه لين يتوزع البهار بالاندومي ويكون بـ هالشكل ..



ونظفي عليها ونقدمها .. ويم يمي تمتعي بـ الذ اندومي



وهنا الاندومي من قريب .. ودعواتكم لو اعجبتمكم



طريقة عمل إندومي شعيرية مقلية بالروبيان المجفف
والخضار من اندومي السعودية



الطريقة من موقع اندومي السعودية الوكيل للاندومي شركة
باينهيل العربية للاغذية في السعودية

المكونات لعمل إندومي شعيرية مقلية بالروبيان المجفف
والخضار :

• 2 كيس إندومي الشعيرية المقلية

• 600 مل ماء

• 2 ملعقة طعام من زيت القلي.

- نصف بصلة تفرم فرم خشن .
- 2 فصوص من الثوم ، تفرم فرم خشن
- 2 بصل أحمر ، تفرم فرم خشن
- 1 فلفل أحمر حار، بدون البذور ، يقطع على شكل شرائح رقيقة

- 5 غرام فلفل رومي كبير ، يقطع على شكل مربعات
- 1 ملعقة طعام جمبري مجفف ويقطع إلى أجزاء صغيرة
- 10 غرام من الجزر و يقطع على شكل أعود طويلة ورقية

• 2 ورقة من الملفوف الأبيض ، تقطع تقطيع رقيق

• 3 ملاعق طعام صلصة الصويا الحلوة

• ¼ ملعقة صغيرة فلفل ابيض

• 25 غرام فاصوليا مقشرة

• 1 ساق بصل أخضر (كرات) يقطع تقطيع مائل

• 2 ملعقة شاي عصير الليمون

• 2 بيضة أوملت

• نصف حبة خيار مقطعة

• نصف حبة الطماطم مقطعة

طريقة التحضير لعمل إندومي شعيرية مقلية بالروبيان
المجفف والخضار :

• نضع إندومي في الماء المغلي حتى ينضج ثم نقوم بتصفيته.

• نقوم بتسخين الزيت ونقل البصل والثوم والفلفل الأحمر حتى تذبل .

• نضيف الفلفل الرومي والروبيان المجفف ونقلبها جيداً .
• نضيف الجزر ، الملفوف ، وتوابل إندومي ونخلطها جيداً
ثم نضيف إندومي وصلصة الصويا الحلوة والفلفل ثم نقلبها جيداً .

• نضيف براعم الفاصوليا والبصل الأخضر ونقلبها جيداً ثم نضيف عصير الليمون ونقلبها جيداً
• نضعها في الطبق ونزينها بالبيض الأومليت والطماطم.
ونضع الخيار على جانب الطبق

طريقة عمل إندومي الدجاج بالفطر والخس من اندومي
السعودية



الطريقة من موقع اندومي السعودية الوكيل للاندومي شركة
باينهيل العربية للاغذية في السعودية

المكونات لعمل إندومي الدجاج بالفطر والخس :

- 2 اندومي نكهة الدجاج
- 50 غراما من الدجاج مقطوع مربعات
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح
- 8 / 1 ملعقة صغيرة مسحوق الفلفل ابيض
- نصف ملعقة صغيرة زيت زيتون
- 2 ورقة خس
- حبة واحدة ثوم مفروم

- نصف بصلة مقطعة مربعات
- 1 / 2 حبة فلفل رومي أحمر مقطعة مربعات
- نصف حبة فلفل رومي أخضر مقطعة مربعات
- 2 حبة فطر
- 1 ملعقة طعام من صلصة المحار
- نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود الخشن
- 100 مل ماء
- 1 ملعقة شاي نشا الذرة مذابة في 1 ملعقة صغيرة ماء
- 1 ملعقة شاي زيت السمسم
- 100 غرام من الكاجو المحمص.
- 1 حبة كراث مقطع
- 2 ملعقة طعام زيت لقلي

طريقة التحضير لعمل إندومي الدجاج بالفطر والخس :

- 1 - ينقع الدجاج في خليط من الملح والفلفل المجفف وزيت الزيتون لمدة 15 دقيقة.
- 2 - توضع اندومي بنكهة الدجاج في الماء المغلي حتى تتضج. ثم تصفى وتضاف نصف التوابل وتخلط جيدا وتوضع في طبق.
- 3 - يسخن زيت القلي ويوضع الثوم والبصل حتى يذبل ويضاف الفلفل الرومي ويخلط حتى يذبل يضاف الدجاج ويخلط حتى يتغير لونه ويضاف الفطر وصلصة المحار ، والفلفل الأسود الخشن.

يقلب الخليط لفترة ، وتضاف التوابل المتبقية من إندومي
ويقلب جيدا.

4 - يضاف الماء ويطهى حتى تنضج المكونات.

5 - يضاف مخلول نشا الذرة وزيت السمسم والكاجو ويقلب
جيدا مع رفع درجة الحرارة.

تضاف إندومي إلى الخليط وتقلب

6 – توضع في طبق وتزين بالكراث المفروم.

indomie وصفات اندومي لذيذة وسريعة التحضير وسهلة
noodles recipes



مركز تحميل موسوعة الطبخ



مركز تحميل موسوعة الطبخ



مرکز تحمیل موسوعه الطبخ



مرکز تحمیل موسوعه الطبخ



مركز تحميل موسوعة الطبخ



مركز تحميل موسوعة الطبخ

السلام عليكم

هاذي وصفات واطباق لعمل الاندومي جمعتها لكم لاني من
عاشقات الاندومي واستفدت من موسوعة الطبخ وحببت
اساهم معكم بالوصفات اللي مجمعتها من النت طوال سنتين
واتمنى تعجبكم وترى صور الاندومي مشكله من مواقع مو
شرط تكون لنفس الوصفات بس صور جميله وتعجبكم
لعملها لانها سهله وواضحه من الصور

نبدأ بسم الله بوصفات الاندومي المنوعه

=====

اندومي غير من ابتكاري

مره قرئت في مجله طبخة اندومي وعجبتي وأبتكرت
وصفه خاصه فيني امم روعه >> من عشاق الاندومي

ونزلتها ومن التعليقات قالوا انه نفس وصفه صيني اسمها
تشنغ شنغ خخخ استغفر الله شي زي كذا

والناس ادواق انا عاجبتي مرره هالحين متعذبه اسوي
ريجيم دشتي ومشتهيتها موت لما اوصل للمرحله الرابعه
من الريجيم بسويها

واكيد بعض من الناس ماراح تعجبهم ..

نبدأ بالمقادير :-

2- حبة اندومي مقلي [اللي لون كيسها ابيض] .

1- بصل مقطع ع شكل طولي .

2- بيض مسلوق .

3-4 - حبات جبن مثلث .

الطريقه

1- بعد مانقطع البصل نقليه بالزيت لين لونه يصير مثل

الصوره

2- نسلق البيض .

3- نسلق الشعيريه فقط بدون بهارات ...

4- المكونات ...

5- نحط في الصحن بهارات الاندومي والزيت تبعها - سودا

- جبن نقطعه مربعات - البيض نقطعه شرائح - نحط البصل

بعد مانصفيه من الزيت - مثل الصوره ~ < نكثر سودا

اشووي

آخر شي نحط الشعيريه معهم ونقلب من تحت لفوق لين

تختلط المكونات

واللحين الشكل النهائي اممممم صحتين وعافيه >> ترى

الخلطه تسمن لاتكثرون منها

اندومي سهل لذيذ كانك في المطعم الصيني

طريقة عمل اندومي رهيبه كانك بالمطبخ الصيني واهم شي سهلة طبعا ماتحتاااج صور هوا السر في الخلطة والخلطة كالتالي: تحطي شوية زيت ثم النقائق عليها وتكون مقطعة شرائح صغيرة+الكروم+الفلفل رومي +الصويا صوص (تقريبا ملعقة كبيرة او زي ما تحبي) هذه الخلطة ثم تضي عليه الاندومي وتكوني سالقته لمدة 5 دقائق الطريقة العادية بس يكون (الابيض الشعيرية المقلية) وسلامتكم *****
طبعا لانها لذيذة ممكن تقديمها ضمن طاولة الطعام للضيوف وبالعافية لا تنسوني من الدعاء لي ولاهلي شكرا

طريقة الاندمي بالفرن ابتكار خاالص

صينية الاندومي بالفرن لذيذة مرررة واليكم الطريقة:

المقادير:

1-اندومي على حسب كبر صنيتك انا صنيتي الصغيرة

سويت 3 اكياس اندومي

مقادير الخلطة:

2-ملعقتين جبن سائل اي نوع

3-ملعقتين مايونيز

4-ثلاث اواربع ملاعق قشطة

5-نصف فنجان موية علشان نخفف الخلطة او حسب حاجتك
كزبرة مقطعة وقلفل رومي مقطعو يكزن في دجاج مكشن
بصل وثوم وانتي وطريقتك المعتادة

ملاحظة: انا كبرت الصنية زيدي مقادير الخلطة والاندمي

الطريقة:

1-نطبخ الاندومي بالموية مع اغراضها واذا احتاجت ملح
زيديها يعني كانك

تطبخين اندومي كالعادة بس نصف استواء

2-نشخل الاندومي عن الموية ونخلط معها الكزبرة والقلفل
الرومي وملعقة كلا من الجبن والموينيز والقشطة ثم نضعها
بالصنية

3-نضع الدجاج المكشن على الاندومي

4-واخران وليس اخيران نخلط مقادير الخلطة مع بعضها
ونضعها على الصنية وندخلها الفرن من تحت بس خمس او
عشر دقائق بس تتماسك وبعدين نضعها فوق الى ان تتحمر
وتخرج من الفرن وتترك خمس دقائق حتى تماسك وتقدم
وبالهناء والعافية على قلوبكم

واتمنى تعجبكم الطريقة صراحة مليانا الاندمي سادة اومع
السلطات قلت ابتكر شي جديد

=====

اسهل وأذ طريقه لعمل الأندومي

عندي ألكم طريقه سهله ومكوناته متوفره

المكونات

كيس اندومي دجاج - نصف حبة فلفل اخضر - بصله صغيره
- طماطه صغيره - نص ملعقة اكل معجون طماطم - القليل
من البقدونس الناعم وشوية زيت

طريقة التحضير

تسلق الاندومي بماء قليل مع مكوناتها عدا الفلفل الحار
حتى تنشف يقطع البصل والفلفل شرائح رفيعه ويحمس
بقليل من الزيت حتى يشقر ثم تضاف الطماطه مقطعه
شرائح مع المعجون وتحرك حتى تذبل وتصبح مثل الصلصه
واضيفي الاندومي وحركي الخليط لمدة دقيقه على النار
وزيني الطبق برشة بقدونس

وَألف عافيه

=====

احلى اندومي بطريقه طبقات روعه

اليوم وانا احوس بالمطبخ ما عندي وقت
وكمان ماني عارفه وش اسوي غداء
فقلت ما عندي الا اسوي اندومي
فيها الخير والبركه
وبمان زوجي مسوي رجيم قلت فرصه
اكله سهله وسريعه ولذيذه
وربي من جد لذيببيذه
للي يحبون الاندومي
المقادير...
بصل مقطع صغير ...
فلفل رومي مقطع صغير
جزر مقطع صغير
2اندومي ...
علبه تونه ...
3م زيت ...
نص حبه ماجى ...
3م كاتشب ..
3م مايونيز ...
الطريقه
نضع في طاوه الزيت
وبعدين نحط البصل لحد ما يذبل مو يحمر
بعدين نحط الفلفل والجزر
وبعدين التونه مصفاه من الزيت...

ونحطها في صيينه كطبقه اولى ...
ونسلق الاندومي بدون البهارات حقتها احلى واطعم
ونحط الماجي ..
ونخليها لحد ماتتشف مويها طبعا من البدايه ما نكثر كميه
المويه ...
ونحطها على الصينيه كطبقه ثانيه ..
بعدين نقطع خبز ونقلية بالزيت او نحمصه بالفرن ...
ونضعه كطبقه ثالثه
والطبقه الرابعه هو الصوص ..
نخلط المايونيز والكاتشب ونضعه عليه
جربوها راح تحبوها ...
وبصحه وعافيه



اندومي ماتقدي تقاومي

زوجي مايحب الاندومي قتلته راح اسويه لول ما عجبك لا
تاكل اسوي شي ثاني ويوم شافه ما قدر يقاوم

المقادير :

نحتاج اندومي مسلوق

بصل مقطع شرائح

بيضتين مسلوقه

جزر مقطع شرائح فلفل رومي مقطع شرائح

الطريقه :

تحمسي البصل بلزيت لين يسر لونه

محمر ماييل للسواد ثم تضيفي الفلفل الرومي والجزر

تخليه خمس دقائق يتسبك

ثم تضيفي الاندومي والبهارات الي معه ماعد الزيت ماضفته

وتحركيهم مع بعض

وتغطيه وتخليه على نار هاديه لمدة خمس دقائق

بعدين تسكري عليه النار وتحطيه بصحن التقديم وتزينيه
بالبيض

وبالهنا والعافيه

=====

بيتزا الاندومي لذيه

المقادير

4حبات اندومي - بيضه- علبة قشطة - 2ملعقة نشاء - نصف

كوب ماء - جزر مبشور

الطريقة

يسلق الاندومي وتوضع عليه البهارات ثم توضع عليه البيضة وعلبة القشطة وتخلط وترص في الصينية--- قومي بعمل الصلصة الخاصة بالبيتزا ويوضع معها الجزر ---ثم ندوب النشاء مع الماء ويوضع فوق الصلصه والجزر وتحرك على النار حتى تثقل ثم تصب فوق الاندومي ثم يرص الزيتون والجبنه عليها ثم توضع في الفرن

ملاحظه

افضل اندومي الخضار انا مجربته مره لذيذ---

وبالهناء والعافيه



الاندومي مع الكشنه

المقادير:

- 1- اربع حبات اندومي.
- 2- حبه كبيره فلفل رومي.
- 3- حبتين طماطم.
- 4- حبه بصل.

5- حبه مرقة ماجي.

الطريقة

نقطع البصل تقطيع صغير وبعدين نحطه على القدر ونخلي النار متوسطة ونقطع الفلفل مكعبات صغيره ونحطه فوق البصل ونحط مكعب ماجي ونغطي القدر لمدة خمس دقائق. وبعدين نقطع الطماطم ونحطها ونحط الفلفل حق الاندومي كله في الكشنه .

وبعدين نفور الاندومي ونحط معاها الملح كله ونصفيها. تخلط الاندومي مع الكشنه وتصبح جاهزة للتقديم.

وصحتين وعافيه

طريقه جديدة لعمل اندومي الشعريه البيضاء

المقادير :

2 اندومي شعريه بيضاء

واحد بصل صغير مقطوع شرائح طوليه (لمحبي البصل
استخدمي حبه صغيرة كامله والي ماتحبه كثير نص حبه
كفاياه)

واحد فلفل اخضر حار حجم صغير (حسب الرغبة) يقطع
شرائح دائريه

اخلطي البهار الحار حق الاندومي وكمان البهارات الباردة
للاندومي مع بعض
وكمان اخلطي الزيت حق الاندومي مع صلصه الصويا
الطريقه :

حطي شويه زيت بقدر نقطه بس وحطي عليه البصل والفلفل
الحار وقلبيه لين يتحمر

بعدين اضيفي البهارات حقت الاندومي والزيت وصلصه
الصويا كمان

وقلبيها شويه راح تبدأ صلصه الصويا تتعقد شويه بس مو
مشكله

خذي الاندومي وهي بكيستها وكسريها قطع صغيرة وحطيها
على البصل الي بالقدر

بعدين صبي عليها مويه حاره مغليه شويه بس تقريبا نص
كاسه بس

واستمري بتحريكها حتى تبدأ تلين وتصير قابله للاكل
وبعدين بالهنا والعافيه

قدميها في صحن التقديم واستمتعي بالطعم

انا جربت نفس الطريقه بالفلفل الاخضر البارد (الفلفل

الرومي (وطلعت تهبل مرة

وبالعافية عليكم



اندومي بكريمة الخفق والطعمم خرافي

تعرفون جوع الليل يعمل عمايله

ومرة مشتھيه مكرونه بالكريمه

واقول ياربي معقوله اقوم اكشن واسلق وودخلها الفررن
عشان بس انا يعني الحوسه ذي كلها ليش !!

المهم افك المخزن واطالع الا تجي عيني على الأندومي لها

اسبوع مانأكلت ولازم اقضي عليها

وقلت ياشيخه انتي مشتھيه كررريمه معاها !!

طيب وافك الثلاثه الا وتجي عيني على كريمة الخفق

وقلت معقوله بس اندومي وكريمة خفق !!!

طيب وايش كمان !

الا تطيح عيني على الجزررر

واقوم ابشر الجزر نص حبه لمغلف اندومي واحد

ادري تفلسفت كثير

ندخل بالموضوع والطريقه

موية مغليه طبعاً حطي المكرونه اسلقها عادي

حطي بهاراتها اول ماتقرب تستوي

طيب وحطي الكريمة يعني تقريبا نص كاسه كبيرة
واول ماتبدا تغلي حطي الجزر المبشور اذا حسيتي اختفى
طعم بهارات الاندومي حطي شويه ماجي يعني خذي بيدك
شوي وفتتية وحطيها معاهم وخلص سيبيهم يغلي عادي
وحطي بصحنك واسهري على احلا مكرونه اندومي
بالكريمة

الطعم جننان وسهله وتسكر جوعك بالليل

البنات الي ماهي متوفرة الكريمة عندهم حطي اخر شي لما
تستوي مكرونتك وتطفي النار 3ملاعق كبار جنبه سائله
بوك او اي جنبه حابه وبس ولازم تكون موية المكرونه مو
كثيرة يعني قليله مررة يعني ماتحسين المكرونه تطفي فوق
المويه هذي في حالة الجبنة اما الكريمة عادي الموية تكون
معقوله مي كثير ولا ناشفه
نسيت اقلكم ومع شطة رنا ياسلام كلام ونوع الاندومي حقتي
لونها اخضر وامس استخدمت اصفر مافرقت مررة نفس
الشي

اندومي من مطبخ حبي لمحبي الاندومي

جايبه لكم طبق سريع ولذيذ وبيعجب اولادكم

(اندومي بالخضار)

انا احب الاندومي الابيض وهو الشعيريه المقلية ولكم مطلق

الحرية في اختيار النوع

نسلق الاندومي بدون اي اضافات بس ما نخليه يستوي ع
الاخر

نصفي الاندومي من المويه

في قدر اخر نحمس الجزر والفلفل الرومي في شوية زيت
ويكون مقطع بشكل طولي

نحط الاندومي عليه

ثم نضيف البهار والفلفل الخاص بالاندومي

وفي الاخير نضيف الذرة المصفاه

وكمان نحط صلصة الصويا ما اضفناها عشان اختي ما تحبه

واو واو واو لازم يعجبكم وخصوصا محبي الاندومي

دعواتكم لي بصلاح النية والذرية



اندومي باللحم المفروم والخضار

المقادير:

قبل كمية المقادير على حسب رغبتك وعدد الي بياكلوا

اندومي

لحم مفروم

خضار انا افضل هل خضار واستخدمهم (بصل احمر-او
بصل ابيض -بصل اخضر-فلفل رومي بارد-طماطم-جزر-
بقدونس او كزبره)طبعا كلهم افرميهم ماعدا الجزر ابشره

معجون طماطم

وملح ولفل اسود وبهارات

سماق

وشوية مويه

ثوم مطحون

الطريقة:

اول شي اسلقي الاندومي عادي بمويه وخليها

بعدين سوي الحشوة الخضار ولحم سخني الزيت واحمسي
الزيت وبصل الاحمر ولما شوي يتغير لونه حطي ثوم
مطحون واخليهم بعدين اضيفي اللحم واخليه لحد شوي
ينضج ثم اضيف الخضار جميعا واخليطهم كويس واضيف
الملح واللفل الاسود والبهارات وسماق ومعجون طماطم
ومويه وانا اضيف فلفل اخضر اقطعها صغار وشطه
مجروشه احبها حاره وليمون اسود مطحون للطعم فقط بعد

ماينضج اللحم واخلي الحشوة شوية مويه اظفي النار
وارفعها

نجي للاندومي اذا صار لين خلاص استوا اظفي النار
واصفي منه الماء واضيف الخلطة او نكهات الاندومي
واخلطه ثم اضيف خلطة اللحم والخضار واخلطه كويس

طعم يمي ووطعمه كأن عادي مكرونه او سباغتي ويشبع
بعد طبعا هل شي من افكاري وافكار بنت اخوي سمسومه
احنا اختر عنها فعلا الجوع كافر



الاندومي بطريقه راح تحبوها حاره

عندى طريقه للاندومي تخليه لذيذ يمكن انكم تعرفوها بس
قلت اعطيكم الطريقه

بعد ماتطبخى الاندومي وتضيفيله بس الملح و بعد مايغلى
لازم مايكون مره مطبوخ الا ناشف شوى وبعدين افرمى
بصل وحطيه مع الزيت على النار الين تشقر البصله وقطعى
مع البصل اثنين فلفل حار وبعدين اسكبي الاندومي على
البصل والفلفل بس بدون مويه الاندومي وجيبى ملعقه
معجون طماطم وضعيها على الاندومي واضيفى البهارات
الحاره واداشفتيه ناشف حطى شوى من مويه الاندومي
وحركيه واسكبيه فى صحن الاندومي وتمتعى بالحللى

اندومی زار جو ان تكون الوصفه اعجبتم



اندومی بالجمبري والخضار سهله ومغذيه

المقادير

جمبري (روبيان) طازه او مجمد

خضار مجمده (جزر . فاصوليا. ذره, بازرلا الخ) وممكن

طازه زي ماتحبي

بصله مقطعه قطع صغيره

ملعقة صلصه

اندومي مسلوقة

بهارات الاندومي وزيتها

الطريقه:

1- سخني المقلايه وحطي فيها الزيت والبصل وفص ثوم اذا

حببتي لحد مايصفر

2- اضيفي الخضار وقلقلها شويه لمدة خمس دقائق وبعدين

اضيفي لها الجمبري وقلقلهم مع بعض تقريبا ثلاث دقائق

اضيفيلها البهارات والملح والاندومي المسلوقه وقلبيها 3-
مع بعض

4-قدميها وهي ساخنه وان شاءالله تدعيلي

طريقة اندومي خطيره

بما اني اعشق الاندومي اخترت طريقه والله لوتذوقونها
ماتصدقون

اول شي جهزي حبة اندومي وعلبة ذره وعلبة روب
وبقدونس مقطع ولاتسين الليمونه تراها اهم شي عندي
اممم الحين جيبيلك قدر بس مب عاد قدر ذبيحه يعني قدر
زين

اخذي الذره وكبيها فالقدر بالماي حقها واخذي علبة الذره
وعبيها ماي وكبيها مع الذره وبس لاتكثرين ماي
واخذي الاندومي وكسريه وكبيه ع الذره واخذي البقدونس
وحطيه معهم واخلطيه

[[وسكري القدر بعدين]]

[[ترى احنا نبي الاندومي يستوي بسرعه وفنفس الوقت

يكون ناشف]]

الحين الاكل استوى يلا جيب الليمونه واعصريها عليه مع
شوي ملح الليمون اذا عندك ..

واخذي علبة الروب=> بس وقبل ماتفتحيها رجيها اول

وانتهي ع ملابسك تراها بتطير وبتملك
وخلص اول ماتفتحونها كبيها عليهم مع الملح والزيت حق
الاندومي واخلي كل شي
والحين اخذيك صحن وحطي فيه الاندومي وجيبك ملعقه
واكلي بس



أندومي غير :

لذيذة جدا

وسهلة جدا طبعا سهلة للي يلقون الخضار مقطعة أما الي
يقطعون فالله يعين

المقادير حسب عدد الأشخاص تقديرية يعني :

بصل - جزر - كرنب - فلفل رومي - تقطع بشكل طولي

فص ثوم - إذا مرغوب .

دجاج مقطع طوال أو مربعات أو مفتت .

بهارات - ملح - فلفل أسود .

- خل - زنجبيل مطحون .

صلصلة صويا معتدلة أو حلوة مو مشكلة - شطة - صلصلة

حمراء - (كتشب شوي إذا مرغوب) - طبعا الكاتشب

والمايونيز ما هو في قائمتي أبدااا يلغى تماما من كل طبخة



- أندومي حسب عدد الأشخاص :

الطريقة :

البصل والثوم تشوح بزيت زيتون ، ويضاف قليل من الفلفل الأسود .

ثم يوضع الدجاج ويخلط ، يضاف قليل من الخل والزنجبيل . ((عشان ريحة الدجاج

إذا قارب على النضج يضاف عليه ثلاث ملاعق من صلصة الصويا) : والصلصة العادية ملعقتين والشطة شوي .

ثم يخلط جيدا .. ثم يغطى .

تضاف البهارات .. والملح .. والخضار الجزر - الفلفل الرومي - الكرنب .

تغطينهم .

ثم تسلقين الأندومي بالملح والفلفل الأسود والزيت ..

بدون البهار الي جاي مع الأندومي ..

ثم تصفى الأندومي .. وتخلط مع الدجاج والخضار ، رشة موزريلا ع الوجه وتحمير بالفرن .

=====

اندومي بشكل جديد

اليوم جبت لكم طبق للعشاء ... او لشي وجبه سريعه

هو طبق قديم جديد....!

الاندومي المعتاد لكن مع بعض الاضافات والمستحدثات...

حسب رغبتك

انا جربتته وكثير عجبني
والاهم اني حسيت براحه لما اكلته ومعدتي تقبلته بدون
مشكله

والخطوات جدا بسيطه
(1)

1 كيس اندومي
1 علبه كريمه للطبيخ

(2)

يسلق الاندومي بالطريقه المعاده... كوب من ماء الفلتر مع
بهارات الخاصه بالاندومي والاندومي ...

(3)

بعد ما يغلي الاندومي وتتفكك شعيرات الاندومي
تخلصي من كميه الماء المتبقيه من سلق الاندومي
واستبدليها بكريمه الخاصه بالطبيخ وهي كريمه الخفق
وحطي ملح وفلفل اسود حسب رغبتك

(4)

تقدم مع شرائح الناتشوز الرائعه
وتفضلوها بالعافيه..... امممممممم كان عشاء رائع
صراحه

وصحتين و عافيه يارب تعجبكم



قدمي الاندومي بشكل جديد وطعم مميز مع صوص الجبنة
اللذيذ

المقادير:

2 ظرف اندومي اي نكهة

1 علبة جبن كرافت شيدر حجم صغير

1 م وسط دقيق

1 م ك حليب بودرة

الطريقة:

ابدئي في عمل الاندومي بالطريقة المعتادة لسلقها..

اضيفي قطع الجبن عند قرب استواء الاندومي وخففي النار
عليها..

قلبي قليلا حتى تذوب الجبنة تماما (لا بأس ببعض الكتل)

اضيفي الدقيق وبودرة الحليب دفعة واحدة وقلبي بسرعة..

اتركي القدر على نار هادئة حتى يتكثف الصوص لديك..

قدميها مباشرة وهي ساخنة وتمتعي بطعم صوص الجبن
الرائع والمميز من صنع يديك بطريقة بسيطة

شوربة إندومي سريعة

عندي لكم شوربة إندومي سريعة وطعمها يجنن 00
مقاديرها تكفي أربعة أشخاص 0

المقادير:

4 أكياس إندومي (نكهة دجاج - أو نكهة دجاج خاصة - أو

نكهة كاري دجاج - أو نكهة دجاج بالبصل) 0

ثلاث ملاعق زيت 0

حببتين طماطم مفرومة 0

عصير حببتين طماطم (في الخلاط) 0

نصف بصلة مفرومة فرم ناعم 0

5 ملاعق أكل شوفان (مذابة في قليل من الماء الساخن) 0

كوبين ماء 0

الطريقة :

1-يوضع الزيت في قدر على النار, ويضاف اليه البصل

ويحرك إلى أن

يصبح البصل ذهبي اللون 0

2-تضاف إليه الطماطم وتقلب الى أن تذبل, ثم يضاف عصير

الطماطم والماء 0

3-نستمر في التحريك قليلاالى ان يغلي الماء ثم يضاف

الشوفان 0

4-وبعد أن يستوي الشوفان يكسر الإندومي الى قطع صغيرة ويضاف الى الشوفان.

5-تضاف البهارات (الملح والفلفل الموجودة داخل أكياس الأندومي)

6-اتركيها على النار الى أن ينضج الأندومي ,وبالصحة والعافية 0
هممم لذيذة



إندومي لذيذ بالطريقة الصينية

المقادير:

أندومي << على حسب عدد الي راح ياكلوا
بصل >> وهذا على حسب الكمية يعني لو باكلي لحالك يكفي

بصله صغيره

كرنب=ملفوف << على ما اعتقد >> لا طباخه ماهره

جزر

خل +بهارت الأندومي +كمون وفلفل+ملح ليمون(ممكن

بداله ليمون)

بيض

(صويا حسب الرغبة)

الطريقة: <<وسموا بالله

أفرمي البصل وقطعي كل من الجزر والكرنب لشرائح طويلة
ورفيعه

وأسلقي الأندمي مع شوية خل وشوي من بهارات الأندومي
(وخلي النصف الثاني للخلطه)والفلفل والكمون وملح
الليمون

وخلي البصل على نار هاديه الين يصير لونه بني<<يعني
الين يستوي

وحطي عليه الجزر وبعدين الكرنب وأضيفي له البهارات
الباقيه

ولما تخلص الأندومي صفيها من الماء لو كان فيها وأقلبيها
على الخلطه وقلبيها

والبيض اسلوقيه وخليه شرايح وبعدين حطيه على الأكله
(والي يحبوها مع الصويا يحطوا الصويا مع الخلطة وهي
على النار >>مع المراعاة من عدم تكثيرها يعني ملعقة اكل

تكفي)

وبالهناء والشفاء

ترى والله مرره طعمه نصيحة جربوها وما راح تتدموا

=====

اندومي يخبل وبطريقة جديدة

والله طريقة الاندومي هذي تخبل وتجنن أخذتها من الشغالة
حقتي وصراحة روعه

المقادير

3 حبات اندومي

1بصل مقطع شرائح

1فلفل اخضر مقطع شرائح

حبه واحدة جزر مبشور

حبة واحدة طماطم مقطع شرائح

اربع حبات بيض

نصف ملعقة من (كمون / فلفل اسود/ بهارات مشكلة/ ملح
ملعقة

الطريقة : نضع الزيت في المقلاة ويوضع عليها البصل
والفلفل البارد لمدة عشر دقائق على نار متوسطة حتى
يصبح لون البصل اصفر ثم نضع عليها الطماطم ويقلب جيد
ثم نضع ظرف واحد من الماجي يعني مو الحبه كاملة ثم
جزر المبشور ثم نضع البهارات وثم تترك على النار ولازم
تكون صغيرة لمدة 15دقيقه

في زبديه نخلط البيض ثم يوضع على الكشنة ونقلبه وهو
على النار ويترك لمدة 10 دقائق

ثم يسلق الاندومي في قدر ثاني وتوضع معه البهارات حفته
ثم يصفى ويوضع على الخلطه السابقة
ويترك لمدة من 5_8 دقائق على النار وبالهناء والعافية

أندومي بطريقة حلوة

أخواتي حبيت اقدم لكم طريقة أندومي اتمنى انها تكون لذیذة

المقادیر:

ثوم (حسب الرغبة), اندومي, بهارات, عصير حامض, سمك
تونة (معلب ويفضل بالزيت), مايونيز (حسب الرغبة)

الطريقة :

نضع الاندومي في الماء المغلي, وفي هذه الاثناء نحضر
الصلصة وهي كالاتي:

في المقلاة نضع سمك التونة مع عصير الحامض
والمايونيز (حسب الرغبة) ووالبهارات والثوم.... (المقادیر
كلها مع بعض)... ولا تنسوا بهارات اندومي فهي ضرورية
للنكهة...

نحرك المقادیر وفي نار هادئة..... ثم نضيف الاندومي
للصلصة.... وبالعافية عليكم

اندومي بالخضار

المكونات والطريقة

خضار حسب المتوفر لديك جزر- فلفل رومي-كرنب(لم
يتواجد عندي وقتها)-ذره
بصل اخضر-4او5 اكياس اندومي-صويا صوص معتدل
النكهه-بصله مفرومه ناعم
2فص ثوم مهروسين(ممکن تضيفي فلفل حار روعه)

في طاوه على النار نقلب البصل بشوية زيت نباتي ولما يذبل
نضيف الثوم ونقلب حتى تفوح ريحة الثوم ثم نضيف
الجزر وبعد ما ينضج (لاينوب)نضيف الفلفل والذره والبصل
الاخضر وباقي الخضار المرغوب بها ونقلب جيدا
حتى يجف ماؤها ثم نضيف الصويا صوص والبهارات
الخاصه بالاندومي ونتركها جانباً

نسلق الاندومي في الماء لمدة 5دقائق او حسب رغبتك المهم
لاينوب ويلتصق ببعضه ثم نمزجه مع الخضار جيدا

وبالهناء والعافيه



أندومي غير شكل

اكثر متوفر في بيوتنا الاسهل في الطبخالاسرع
....الاذانه الاندومي العجيب

|| المقادير ||

3بيضات مسلوقة

حبة بطاطس مسلوقة او(مقلية) مقطعه
3حبات اندومي مسلوقة بس بدون البهارت
2بصل متوسط الحجم مقطع شرائح و مقلي
نص كأس بازلاء مسلوقة

الطريقة السحرية هي الى العمل
نسلق الاندومي بدون بهارات زي ماقلت سابقاً والا نضعه
الا في النهاية قبل التقديم ونصفيها من الماء اخلطي
المقادير السابقة كلها الا البيض ثم اضيفي البهارت وبعدها
قطعي البيض وضعيه عند التقديم فوق الطبق
وفي النهاية انتبهي على اصابع ايدك







كل وصفات عمل الاندومي بالصور هنا

