



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

مزرعة الأرز Çiftlik Pilavi



١ كوب ماء رز
٨ ملعقة حساء زيت
١ جزر مضروب متوس
١ عدد فلفل أخضر حار
١٠ أعداد عش الغراب
٣ كوب ماء من مياه ال
٢ ملعقة حلو ملح

- # يتبقى الأرز المفصل في الماء المالحة نصف ساعة
- # يوضع الزيت في القدر ويحمر ويضاف عليها الفلفل المقطوع بالرقيق عندما ينعم خفيفاً يضاف الجزر
- # بعدما تنعم الجزر يضاف الأرز المفصل والمصفى ويشوي ٥ دقائق
- # وفي الأخير يوضع عش الغراب المقطوع رقيقاً وملح ويخلط عدة مرات ويضاف مائها
- # يطبخ أولاً ١٠ دقائق في الحرارة العالية بعد الغليان في الحرارة المنخفضة ١٠ دقائق وذلك يكون ٢٠ دقائق
- # يؤخذ القدر المحجر ويغطي عليها الورق المنشفة ويتبقى ٢٥ - ٢٠ دقائق يقدم للخدمة ويوضع في الكاسة شكل عكس

ملاحظة : عند الرغبة ينثر عليها شبت