



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

رز الستار Perde Pilavi



٢ كوب ماء رز
٥.٢ ملعقة حساء
١ ملعقة حساء ص
١ ملعقة حساء ص
٢ ملعقة حساء ل
نصف عدد دجاج
٥.٣ أكواب ماء م
١ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة شاي فلا
١ ملعقة شاي فلا
لفيل المعجوني
١ عدد بيض
٢ ملعقة حساء ز
١ ملعقة شاي ملا
اتخاذ طحين على
١ فجان قهوة ال

- # يتبقى الأرز المفصل في ماء المالحة نصف ساعة
- # تشوي الفستق وطير العنب حتى تصبح رمادي
- # يضاف عليها الأرز المغسل والمصفى الماء وبنشوي عدة دقائق
- # يضاف ماء اللحم الساخن
- # يطبخ أولاً في الحرارة المتوسط ثم منخفض ٢٠ دقائق
- # بعد أخذها من المحجر، يضاف عليها دجاج المكدوح، ملح، فلفل أسود، فلفل أفرنجي، ويخلط ببطء
- # يوضع ورق منشفة بين الغطاء والقدر، ويتبق
- # وفي هذا الحال بعد العين لأجل ذلك، بيض زبدة ناعم، ملح، ماء، قدر أخذها من الطحين حتى تعطي العجين
- # يفتح العجين مع الأسطوانة على كبر نصف سم
- # يزيث كبر من زبدة في وعاء فرن محفور، بلصق اللوز الغلي مستخرج قذائف الدخلي على وعاء الطرف وتحتها
- # يركب عليها العجين المفتوحة بشكل فيضان الأطراف
- # يصب الأرز المعد المبردة على العجين
- # يجمع عجين معلق من الأطراف على الأرز
- # يطبخ في الفرن حتى يحمر العجين ١٧٠ درجة

الملاحظة : إن ستارة الأرز من أكالات عادة سيرت