



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

رز علي باشا Ali Paşa Pilavi



٥.٢ كوب ماء رز
٣ ملعقة حساء زيت
٥.١ ملعقة حلو ملح
٤ كوب ماء من الميا
٢٥٠ غرام كوفتة لحم
١ باقة داخل خبز قديم
١ ملعقة حساء طير
١ ملعقة حساء فصص
١ ملعقة شاي فلفل

- # ينقطع داخل الخبز على الماء وتشدد، ويوضع عليها لحم المفروم والملح، فلفل أسود، ويعجن ٥ دقائق، ويعمل كوفتة على كبر مسكت
- # يتبقى الأرز في الماء نصف ساعة يغسل ويصفى
- # يوضع الزيت على قدر رايس، ويضاف عليها فستق وعب يشوي قليلاً ويضاف الأرز ويشوي مع بعض ٥ - ٤ دقائق
- # ويوضع عليها ماء المغلي والملح، ويطبخ أولاً في الحرارة العالية ثم في الحرارة المنخفضة ١٦ دقائق
- # عندما يطبخ الرايس، يطبخ الكوفتيات المعد مع ازغرة لأجل الصحة
- # يسكب الكوفتيات بعد طبخ رايس على الأرز، ويغطي ورق منشفة ويتبقى ٢٠ دقائق
- # بعد الإنتظار يخلط خفيفاً ويقدم للخدمة

ملاحظة : عندما نرغب كفتيات الرايس يبشر صغير من البصل جاف وفي هذه الحال لا يحتاج وضع خبز قديم للكوفتيات على الماء