



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

رز الملك Saltanat Pilavi



٢ كوب ماء رز
٥.١ كوب شاي زيت سائل
١٠٠ غرام لحم مفروم
٢٥٠ غرام عش الغراب
١ عدد بصل متوسط
٥.١ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة شاي فلفل أسود
٥.٢ كوب ماء من مياه

- # يغسل الأرز ويتبقى في الماء المالحة نصف ساعة
 - # توضع نصف كوب شاي زيت في مقلاة, توضع عليها بصل جاف المفروم جيداً ويشوي وتضاف عليها لحم مفروم يخلط حتى صبح لحم الفرم حبة حبة
 - # بعدما شوي البصل ولحم الفرم ويوضع عليها عش الغراب المقطوع المغلى في ماء الليمون بعد طبخ (١٠ دقائق)
يؤخذ من المحجر
 - # توضع ١ كوب زيت سائل في قدر طبخ الأرز بعد حرقها يضاف الأرز الفصل والمصفي الماء
 - # يشوي الأرز مع الزيت في الحرارة المتوسطة حتى تصبح الأرز بيضاء اللون
 - # توضع فرم اللحم المعد على الأرز ويضاف ماء قبل الخلط
 - # يطبخ في الحرارة المتوسطة حتى يخلو الماء بعد الغليان يؤخذ على النار المنخفض ويطبخ حوالي ١٥ دقائق يؤخذ من المحجر
 - # يخلط الأرز خفيفاً يشفى علينا يغلق ورق منشفة وتقدم للخدمة وهي ساخنة
- ملاحظة : يمكن استخدام لحم قشباشي بدلاً من لحم الفرم في الأرز السلطاني