



رز البرغل بالحمص

Nohutlu Bulgur Pilavi



- # ٢ كوب ماء رز البرغل
- # ٣ أكواب ماء من الماء
- # ١ ملعقة حساء مع المصل
- # ٣ أسنان ثوم
- # ١ كوب ماء حمص
- # ٣ عدد فلفل حار
- # ١ كوب شاي زيت
- # ١ ملعقة حلو ملح
- # ملعقة شاي فلفل

- # يفصل البرغل ويغسل ويتنقى في الماء بمقدار ١ اصبع ١٥ دقائق
- # يوضع نصف الزيت في القدر يضاف المعجون يصهر المعجون في الحرارة المتوسطة يضاف البرغل المغسول والمصفوف ويُشوى عدة دقائق ويضاف الماء ويغلق الغطاء
- # عندما يطبح البرغل يوضع الزيت الباقى في قدر آخر ويُشوى الفلفل المقطع الرقيق في الحرارة المتوسطة ويضاف الثوم المقطع بالرقيق ويوضع حمص المعلق وينثر الملح والفلفل أسود ويؤخذ من المحجر
- # بعد طبخ البرغل أولاً في الحرارة العالية ثم في الحرارة المنخفضة يؤخذ من المحجر
- # ينقع وعاء كبير المحفرة بوضع الضغط على الوعاء قليل من البرغل والحمص المخلط
- # يعمل نفس هذا العملية حتى تنتهي كل المواد
- # وتقدم للخدمة في أطباق المسطحة بقلب العكس الوعاء

ملاحظة : يمكن استخدام مبشرة الطماطم بدلاً للمعجون وفي هذا الحال لابد اعداد مقدار الماء وفقاً لذلك