

طريقة عمل الأرز المعمر

Posted on 2018, أكتوبر 23



Category: [إطباق رئيسية](#)

: بواسطة

الأرز المعمر من الأطباق التي يمكن إعدادها حلو أو مالح كما يمكن إعدادها بالدجاج أو اللحم إليك المقادير وطريقة عمل الأرز المعمر.

المقادير

- كوب أرز 1 ½
- ٣ أكواب إلا ¼ لين
- ٤ ملاعق قشطة كبيرة
- ملعقة صغيرة ملح

- ملعقة صغيرة فلفل
- زبادى

طريقة عمل الأرز المعمر

- نغسل الأرز جيداً يتم نغعه فى كمية من الماء ونصفيه منها بعد حوالى نصف ساعة
- نضع الأرز مع اللبن والقشطة والملح والفلفل ونقلبهم جيداً
- نحضر طاجن وندهنه بالزبادى جيداً ونضع فيه خليط الأرز، ونضع القشطة على الوجه ويمكن استبدالها بالسمن أو الزبدة
- ندخل القالب إلى الفرن على درجة 160 ، وعندما ينضج نشعل الشوايه نصف دقيقة حتى يتحمر سطحه