

أرز فارسي بالجمبري / الروبيان



المكونات

1. 2 كوب أرز بسمتي
2. 2/1 3 كوب ماء
3. 1 ملعقة صغيرة ملح
4. 2 ملعقة كبيرة زيت نباتي مقسمة
5. 2 بصلة صفراء مفرومة فرما ناعما
6. 6 فصوص ثوم مفروم
7. 1 كوب كزبرة طازجة مفرومة
8. 1 بوصة زنجبيل طازج مبشور
9. 1 ملعقة صغيرة معجون طماطم
10. 1/2 ملعقة صغيرة كركم
11. 1/2 ملعقة صغيرة ملح أكثر إذا لزم الأمر
12. 1/4 ملعقة صغيرة فلفل حريف انظر الملاحظات
13. 1 رطل جمبري مقشر ومنزوع الأوردة

أرز فارسي بالجمبري / الروبيان

تعليمات

1- أرز

1. في قدر ، أضيف الأرز والماء وملعقة كبيرة من الزيت النباتي والملح.
2. يترك المزيج على نار خفيفة ويطهى حتى يتبخر الماء تقريبا.
3. ضع الغطاء واطهيه لمدة 5 دقائق أخرى على نار خفيفة.
4. أطفئي النار واتركي الأرز مغطى ولم يمسه أحد لمدة 10 دقائق.
5. بعد 10 دقائق ، قم بزغب الأرز برفق باستخدام شوكة.

2- الجمبري

1. سخني ملعقة كبيرة من الزيت النباتي في مقلاة واقلي البصل حتى يصبح لونه بنيا ذهبيا.
2. يضاف الثوم ويطهى لمدة دقيقة.
3. أضيفي الزنجبيل. يطهى لمدة 2 دقيقة.
4. يضاف معجون الطماطم والكرم والملح والفلفل الحار. يحرك المزيج جيدا لخلط المكونات.
5. يضاف الروبيان ويطهى لبضع دقائق أخرى حتى يصبح لون الروبيان ورديا وينضج بالكامل.
6. في طبق ، أضيفي طبقة من الأرز وضعي فوقها مزيج الروبيان والبصل. كرر ذلك حتى يصبح كل الروبيان والأرز في الطبق. (يمكنك أيضا إضافة الأرز إلى الروبيان والبصل وتخلط في المقلاة إذا كانت المقلاة كبيرة بما فيه الكفاية)
7. باستخدام شوكتين ، اخلطي الأرز والروبيان بخفة.
8. يقدم على الفور.