



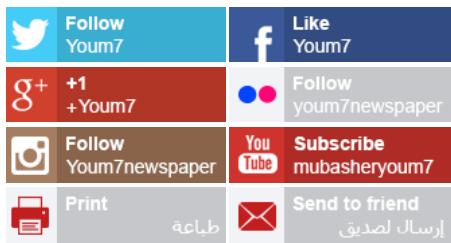
اليوم السابع

أحمد أبوهشيمة: مت |

أكسب كل ساعة
انتظرونا يوم الثلاثاء
من 10 AM إلى 12 AM

Sourcing Mining Machinery?
You Need The Leading Global B2B Platform

Start Now ▶



طريقة عمل فيتوتشيني السبانخ مع صدور الدجاج والريحان

الإثنين، 02 مارس 2015 - 09:09 م



فيتوتشيني السبانخ

حمل تطبيق آخر الأخبار من اليوم السابع

كتبت رانيا سعد الدين

الفيتوتشيني من أنواع "الباستا" المشهورة ويمكنا إعداد منها طبق يكون مصدر غنى للبروتين، كما أن الفيتونتشيني ين kedة السبانخ من أفضل الطرق للحصول على فائدة الخضروات مع الاستمتاع بتناول الباستا في نفس الوقت، وتقدم الشيف سلوى الغرباوي طريقة إعداد "الفيتونتشيني" بخطوات سهلة.

المكونات:

400 جرام فيتوتشيني السبانخ

3 قطع صدور دجاج فيلي

3 ملعقة صغيرة فلفل أسود

2 ملعقة كبيرة زيت زيتون

ملعقة كبيرة مسطربة

ملعقة كبيرة ريحان طازج مفروم

فلفل رومي ألوان

1/4 ملعقة صغيرة ملح

3/4 كوب مرق دجاج

3 ملعقة كبيرة بقدونس طازج مفروم

طريقة التحضير:

- تسقى الباستا في ماء مغلي وملح حوالي 8 دقائق أو حسب التعليمات المكتوبة على العبوة.
- في وعاء آخر يوضع زيت الزيتون ثم تضاف مكعبات صدور الدجاج والفلفل الأسود والملح وتقلب جيداً

- الأكثر قراءة
- حساب لإسلام يكن يزعم وفاة الحكم "الختنور" في معارك داعش بالعراق
 - بالفيديو.. وزير الداخلية يتفقد سيارة شرطة مجهزة بكاميرات وأجهزة اتصال
 - تعرف على علاقة المدير الفني الجديد للمنتخب بـ"المافيا" الإيطالية
 - أخبار مصر العاجلة.. الحكومة: تحصيل قيمة السلع والخدمات داخل مصر بالجنيه
 - وزارة الصحة: وفاة حالة في أحداث انفجار محطة دار القضاء العالى
 - مفاجأة.. عودة رئيس شركة مياه الشیخ زوجid المختطف بعد تداول خبر مقتله
 - بالفيديو.. لحظة انفجار قنبلة أمام دار القضاء العالى
 - أسامة نبيه: تقرير "غريب" سبب تواجدى فى جهاز "كوير"
 - المتحدث باسم الصحة: وفاة الحالة الثانية فى انفجار محطة دار القضاء

النائب العام: تفجير دار القضاء يهدف لضرب العدالة ووقع وقت خروج الموظفين

حتى تأخذ لوناً بنبياً فاتحاً.

- يضاف الفلفل الألوان ولملعقة المسطربة ويقلب الخليط حتى تتجانس كل التكهات.

- يضاف مرق الدجاج ويترك حوالي 5 دقائق كي يغلي وتتضاعف قطع الصدور.

- يضاف الريحان الطازج ويقلب معًا.

- تضاف الباستا إلى خليط الدجاج وتقلب جيداً وتزieren بالبقدونس.

م الموضوعات متعلقة :

- **فيتوتشيني الريحان مع فيليه الدجاج**

- طريقة عمل تالياتيلي بالمشروم والبازلاء

الأكثر تعليقاً

المفتى للسفير الأمريكي: نحتاج لفهم المواقف الأمريكية غير الواضحة

طلبة باداب الفيوم تخترع جهازاً للتحكم الذاتي في الصواريخ ومركبات الفضاء

"الوايت نايتس" يشعلون الشماريخ بجامعة القاهرة ويهتفون ضد الداخلية

بالفيديو..ليلة القبض على الراقصة صافيناز بتهمة إهانة علم مصر..قوة من الآداب داهمت منزلها بالدقهلية..ووكليل أعمالها أقنعها بتسليم نفسها فارتدى نقاب وعباءة سوداء للتخفى من المصورين

الأمن يلقى القبض على الراقصة صافيناز بتهمة إهانة العلم المصري (تحديث)

كاميرا المراقبة تكشف المتهم في تفجير العبوة الناسفة أمام دار القضاء

على جمعة: الخوارج والعلمانية وجهان لعملة واحدة

الحكومة تقرر تحصيل قيمة جميع السلع والخدمات داخل مصر بالجنيه المصري

بالفيديو.. صافيناز تتوجه للنيابة بالنقاب لسماع أقوالها في إهانة العلم

رسمياً.. الأرجنتيني هيكتور كوير مديرًا فنياً لمنتخب مصر

- يضاف الفلفل الألوان ولملعقة المسطربة ويقلب الخليط حتى تتجانس كل التكهات.

- يضاف مرق الدجاج ويترك حوالي 5 دقائق كي يغلي وتتضاعف قطع الصدور.

- يضاف الريحان الطازج ويقلب معًا.

- تضاف الباستا إلى خليط الدجاج وتقلب جيداً وتزieren بالبقدونس.

م الموضوعات متعلقة :

- **فيتوتشيني الريحان مع فيليه الدجاج**

- طريقة عمل تالياتيلي بالمشروم والبازلاء

طريقة عمل الفتواتشيني أ نوع الباستا



أرسل يوم7 او youm7 إلى 1666 | 95000 | 9999 من mobil | vodaphone | من ال يوم السابعة

سعر الخدمة: ٥ فرسن كل يوم

خدمة الرسائل القصيرة

the Water loft.com

Get New & Classic Premium Water Brands Delivered to Your Door

لا تفوتك هذه الأخبار

الحكومة تقرر تحصيل قيمة جميع السلع والخدمات داخل مصر بالجنيه المصري

نشطاء يتداوون فيديو للإصابات الناتجة عن انفجار دار القضاء



بالفيديو..ليلة القبض على الراقصة صافيناز بتهمة إهانة علم مصر..قوة من الآداب داهمت منزلها بالدقهلية..ووكليل أعمالها أقنعها بتسليم نفسها فارتدى نقاب وعباءة سوداء للتخفى من الشرفة..ووكليل أعمالها أقنعها بتسليم نفسها فارتدى نقاب وعباءة سوداء للتخفى من المصوريين

بالصور..النائب العام يعيين أثار انفجار دار القضاء العالي..التحريات: إرهايبون زرعوا العبوة الناسفة أسفل سيارة أمام محل محكمة النقض..وقفة احتجاجية بمحيط الحادث والمتظاهرون: "مش هنسبيها للكلب بدين"



Sourcing Tableware?

You Need The Leading Global B2B Platform

Start Now >

Alibaba.com[®] Global trade starts here.