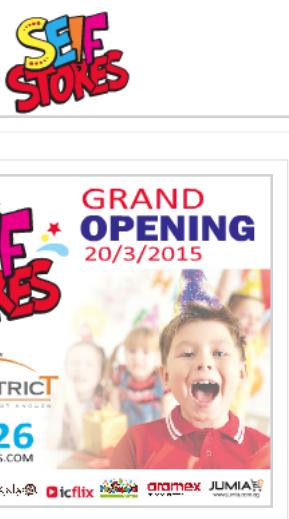




بالفيديو.. شاهد أهتم الأخبار في نشرة اليوم السابع المصورة للخام



الأكثر قراءة

شهود عيان: سماع دوى انفجار بميدان المساحة فى الدقى

الإمارات تستدعي سفيرها بالسويد ردًا على التصريحات المسيئة للسعودية

أول فيديو لعملية تحرير الرهائن المحتجزين في متحف "باردو" بتونس

الحكومة التونسية: 19 قتيلاً بينهم 17 سانحا في أحداث متطرف "باردو"

تعليم الإسماعيلية: سيارة مجهرولة أقتلت أغذية فاسدة أمام مدرسة سممت 23 تلميذا

النائب العام يأمر بالقبض على 3 متهمين في "أحداث الدفاع الجوى"

14 حزبا و 6 منظمات مدنية و 56 شخصية عامة يوقعون على بيان لتعديل قوانين الانتخابات.. الوف والنور والدستور والمصرى الديمقراطى الأبرز.. وحدىن صباغى يقول: إذا كانت الأحزاب ضعيفة فالدولية رخوة لا تفتق بوعدها

إيطاليا تلغى قمة ثلاثة مصغرة حول ليبيا

طريقة عمل ورق العنب اللبناني

الأربعاء، 18 مارس 2015 - 06:13 م



ورق العنب اللبناني



كتبت رانيا سعد الدين

يعتبر ورق العنب اللبناني من الأكلات اللذيذة ولا يقدم كوجبة أساسية مثل نظيره المصري، ولكن يكون بمثابة فاتح للشهية ونوع من المقبلات، ونقدم الشيف "سلوى الغرياوي" طريقة التحضير بطريقة بسيطة مثل أخفى المطاعم اللبنانية.

المكونات:

- 1/ كيلو ورق عنب
- 2 كوب أرز مصرى
- 3 بصلات حمراء متوسطة
- 2 حزمة بقدونس
- 1 ملعقة نعاع ناشف
- 3 جات طماطم مشورة
- فجان زيت زيتون
- 2 ليمونة
- ملح و فلفل أسود
- رشة كمون
- رشة كسبرة ناشفة
- ملعقة كبيرة سماق
- كوب أو كوب ونصف مرقة لحم

استمرار العمليات الأمنية لإنقاذ الرهان المحتجزين
متاحف "باردو" بتونس

محافظ السويس يعتذر لمدرس بعد اتهامه باطلاً
بالتحرش بطالبة ثانوى



الأكثر تعليقاً

رقية السيدات في حوار الأسرار الصادمة..عندى فيديو
يكشف تورط مبارك في اغتيال السيدات..الرئيس
الأسبق زور تاريخ والدى و"غض الإيد الى اتعدد
له" .. والدى طلب مني تسجيل احتفالات اكتوبر لأن
فيها مفاجات

فريد الدب يتقدم باستئناف على حكم حبس أحمد
موسى بتهمة سب الغزالى حرب

"الفتوى والتشريع": القضاة وأعضاء النيابة لا
يخضعون للحد الأقصى للأجر

أنباء عن وفاة الشيخة موزة وقناة الجزيرة تنفي

نجيب ساويرس: أنا مسلم أكثر من الإخوان.. و15 مليار
دولار استثمار بالكهرباء

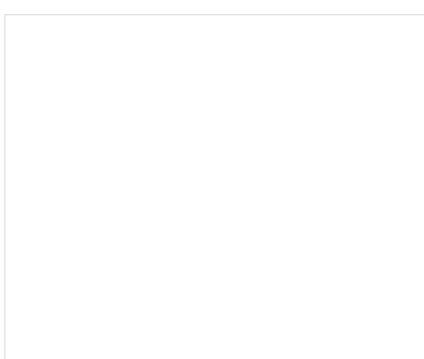
الفرق بين السيسي ومرسى.. هو الفرق بين تحيا
مصر.. وظف فى مصر

مدرس يجد طالب إعدادي بـ"الخرطوم" في سوهاج..
و"التعليم" تقرر نقله(تحديث)

المفتى بمجلة نيويورك الأمريكية: المتطرفون شوهوا
تعاليم الإسلام بآفعالهم البربرية

الجيش يضبط أجهزة اتصالات لاسلكية قبل وصولها
لتنظيمات الإرهابية بسيناء

معاينة النيابة: وجود "شيكولاتة وكرواسون وهولز"
في غرفة سجن سكرتير مرسي



طريقة التحضير:

- يوضع ورق الغب في الماء المغلي عدة ثوان ليذبل ثم ينقل إلى مصفاة.

- يفرم البصل ناعماً وكذلك البقدونس والنعناع بعد غسلهما جيداً.

- يقلبي البصل مع 3 ملعقة كبيرة زيت زيتون حتى يذبل ويميل اللون إلى الأصفراء.

- يضاف البصل إلى الأرز المغسل وجزء من الطماطم بعد تقطيرها وفرمها فرماً ناعماً.

- يضاف إلى هذا الحشو الزيت والملح وباقى البهارات.

- يحشى ورق الغب ويصف طبقات دائرية في قدر الطيخ بعد أن توضع في أسفل القدر الكمية الباقية من الطماطم المفرومة.

- يضاف المزيد من الملح وعصير الطماطم والمرق.

- يغطى وجه المحسى بطبق مقوب ويطبخ على نار قوية ثم معندة.

- بعد نحو ساعة يرفع الطبق ويضاف عصير الليمون ويستكمel الطهي على نار خفيفة حتى ينضج المحسى.

- ويقدم بارداً ومزييناً بأوراق النعناع الأخضر وشرائح الليمون.

م الموضوعات المتعلقة:

- طريقة عمل اللاتشون بالفستق

- الشيف "سلوى الغرياوي" تقدم طريقة إعداد "الباتييه" في المنزل

فاتح للشهية أكلات لذيدة ورق الغب سلوى الغرياوي الشيف سلوى الغرياوي



لا تفوت هذه الأخبار

ارتفاع ضحايا الهجوم
الإرهابي على متحف
"باردو" بتونس لـ 22 قتيلاً



احالة 22 متهمًا للمقتفي في
قضية اقتحام قسم كرداسة



كبير يبدأ مهمته "الآلاف..
ميل" مع الفراولة رسمياً..
الخواجة يجتمع بجهازه..
المعاون خارج الجلسة..
يدرس تكليف مترجمه مهم..
مدرب الأعمال.. ويعرف على
اللاعبين عبر الجداول



في محاكمة مرسي و10 من
الإخوان بـ"الختاب" مع
قطر.." المحكمة تعرض
معاينة لغرف المتهمين
بالسجن.. وتكتشف وجود
"شيكولاتة" وعصير
وكرواسون" بغرفة سكرتير

