

رئيس التحرير
خالد صلاح

اليوم الساب

بحث



آخر الأخبار "مدلب" يصل أديس أبابا |



Rent in Fox Hill 5

Studio apartment for lease د.إ. ١٨٥,٠٠٠,٠٠
JustRentals.com

الرئيسية < المرأة

طريقة عمل كروكيت البطاطس بالجبنة

الثلاثاء، 24 مارس 2015 - 11:06 م



كروكيد البطاطس بالجبنة

حمل تطبيق آخر الأخبار من اليوم الساب

كتبت رانيا سعد الدين

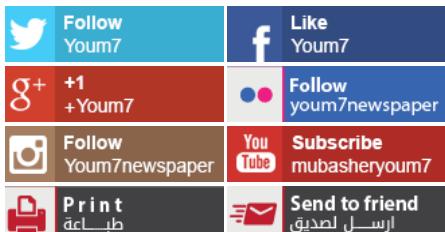
البطاطس من الخضراوات ذات الفوائد الكبيرة للكبار والصغار ويوصى بها أطباء التغذية لمتبعي الأنظمة الغذائية، وتقدم الشيف [سلوى الغرياوي](#)

طريقة تحضير وصفة مميزة وصحية "كروكيد البطاطس بالجبنة".

المقادير:

- 500 جرام بطاطس مسلوقة، ومهرورة
- 1/4 كوب حليب
- ملعقة صغيرة زبد
- ملح وفلفل أسود
- رشة جوزة الطيب
- 1/2 كوب جبنة شيدر أو موتزاريلا
- 3 ملاعق زعتر طازج
- ملعقة روزماري طازج
- بيضة
- 1/2 كوب بقسيط
- زيت للقللي

طريقة الإعداد:



الأكثر قراءة

بالصور.. تفاصيل مقتل الطفل "عمرو" في عين شمس.. شقيقان أقياه من الخامس بعدهما فشلا في اغتصابه.. والده: كنت باتفوج على قتلة "زينة" ولا أعلم أن الدور على ابني.. ووالدته: "جابلى آخر هدية في عيد الأم"

[بالفيديو.. خطوة بخطوة كيف تتعلم قيادة السيارة في 5 دقائق](#)

"كوابيس البذلة الزرقاء" تطارد مبارك قبل 48 ساعة من نظر الطعن على براعته.. القلق يسيطر على الرئيس الأسبق بعد وصية نيابة النقض بقبول الطعن.. وسوزان ثابت تصطحب حفيدها وزوجته ابنتها لتخفيض ضغوطه النفسية

[ضبط ورشة لتصنيع المتفجرات بالمنطقة الجبلية بالشرقية \(تحديث\)](#)

أسماء المصابين في حادث تصادم طريق سوهاج - البحر الأحمر

[ربة منزل تلد في تاكسي أمام مستشفى استقبال "سوق"](#)

محمد أبو العلا: الأهلي الأكثر استفادة من توقيف

الدوري

الإهابيون يتسلطون في سيناء.. احباط محاولة لاستهداف كمين بعبوة ناسفة وضبط مخزن قنابل في حملة أمنية مكثفة.. ضبط 17 مشتبهاً بهم وتدمير 3 منازل و52 عثة ومصادر إعلامية: مقتل 6 إرهابيين والقبض على 21 برفح

موجز الاقتصاد.. "التخطيط": العلاوة السنوية الجديدة للموظفين أول يوليو

بالصور.. هجوم رoad موقع التواصل على باسم مرسي بعد سخرية من "تربيطة"

طريقة عمل كروكيت البطاطس بالجبن | اليوم السابع

- بعد أن تسلق البطاطس تهرس ويضاف إليها الملح والفلفل الأسود والزبد وجوزة الطيب.
- يضاف الحليب تدريجياً إلى البطاطس حتى تحصل على قوام ناعم.
- يترك الخليط حتى يبرد تماماً حتى يسهل تشكيلها.
- نبدأ في تشكيل البطاطس على هيئة كرات صغيرة وتحشى بخليل الجبن مع الأعشاب.
- تغمس كرات البطاطس في البيض المخفوق مع الملح والفلفل الأسود ثم تغلف في البقسماط.
- تترك في الثلاجة حوالي 30 دقيقة.
- ثم تقلى في زيت غزير حتى تصبح ذهبية اللون.
- تقدم ساخنة مع شرائح الدجاج وال السلطة الخضراء.

موضوعات متعلقة:[لرجيم صحي.. طريقة عمل شرائح الدجاج والتلوز](#)[طريقة تحضير سلطة فواكه منخفضة السعرات الحرارية](#)
[طريقة عمل كروكيت البطاطس بالجبن](#) [أكل بيتي](#) [أكل مصرى](#) [طريقة عمل](#) [البطاطس](#) [Q](#)


أرسل يومياً أو 7 يوماً إلى 1666 | 95000 | 9999

رسالة يومية ٦ فرسان كل يوم | رسائل يومية ٣٠ فرسان كل يوم | رسائل يومية ١٣٥ فرسان كل يوم

خدمة الرسائل القصيرة من **اليوم السابع**

الأكثر تعليقاً

حس ماجد الكدواني شهرين لاتهامه بضرب عامل في مصر الجديدة

بالصور.. حرس الحدود يكتشف نفقاً بطول 2800 متر على الحدود مع غزة

"التخطيط": العلاوة السنوية الجديدة للموظفين أول يوليو المقبل

عاطلان ينتسبان طفلان ويلقيان به من أعلى عقار بعين شمس بعد تقييده بالحبال

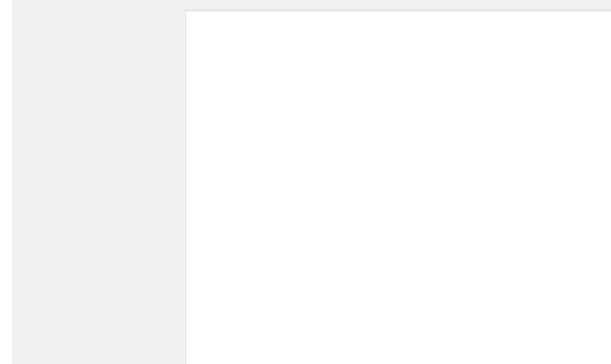
أبو تريكة يشعل نار الخلافات داخل مجلس الأهلية.. أعضاء طالبون بالاستفادة من شعبية اللاعب وتجاهله انتقامه للمحظورة.. وتعليمات من محمود طاهر بتجاهله رداً على تصريحاته ضد جاريدو (تحديث)

نقب الصحفيين: أرفض شطب عضوية المنتدب للإخوان العاملين بتركياً وقطرياً

قضاء يطالبون "الزند" بالدعوة لـ" عمومية" لمناقشة أزمة توقيف صرف بدل العلاج

على جمعة: بعض معتصمي رابعة أخذوا لأنهم اعتنقو أن الله لم يستجب لدعائهم بالفيديو.. مشاجرة بين أمين شرطة ومواطن في الشارع

تعرف على الضوابط والشروط الجديدة للتعيين بالوظائف الحكومية.. ملف ثقاعي



لا تفوتك هذه الأخبار

محلب: اجتماع لرؤساء أركان الجيوش العربية لبحث إنشاء القوات المشتركة 	"اليوم السابع" يكشف محاصرة 8 مصريين بمعيادة عدن اليمني 
السهر يهدد مستقبل 4 لإعبين في الأهلي.. جاريدو يُذمر مارسيلو.. "خليفة" تريكة مُهدد بسبب عدم الالتزام.. لؤي وأول أحد البشيرين بالرحيل.. وهنريك يواجه المصير المجهول 	"كوايس البلة الزرقاء" تطارد مبارك قبل 48 ساعة من نظر الطعن على برائته.. الفرق يسيطر على الرئيس الأسبق بعد وصية نيابة النقض بقبول الطعن.. وسوزان ثابت تصطحب حفيدها وزوجته ابنتها لتخفيض ضغوطه النفسية 