



www.renity.com/vb  
مطبوخ وابتدا



الطينية

المطبخ

## طريقة التحضير

- ضعي الزيت في قدر ثم أضيفي عليه البصل والثوم.
- زيدي عليه الدجاج المقطع، وقلبيه إلى أن يشرب الدجاج ماءه.
- أضيفي عليه البهارات ومكعب الماجي وحركيه جيدا.
- امزجيه بالخضار على التوالي: الجزر ثم الفاصولياء ثم البازيلاء مع التحريك.
- ضعي نصف كوب من الماء حتى تنضج المقادير السابقة.
- ضعي الكرنب وحركي لمدة 3 دقائق ثم ارفعي القدر من على النار.
- امزجي الخليط مع المعكرونة المسلوقة سابقا.
- اسكبيه في الطبق وقدميه ساخناً.

## المقادير

- نصف كيلو معكرونة مسلوقة.
- 4 شرائح صدور دجاج مقطعة لمكعبات صغيرة.
- 4 ملاعق بصل مفروم ناعماً.
- ملعقة ثوم مدقوق.
- مكعب ماجي.
- نصف كوب لكل من «الجزر المقطع لمكعبات صغيرة، الفاصولياء المقطعة بحجم صغير، بازيلاء، الكرنب المقطع لشرائح رقيقة».
- ملعقة صغيرة لكل من «الكزبرة الناشفة، الفلفل الأبيض، الكمون، صلصة فول الصويا».
- 4 ملاعق زيت عافية.
- نصف كوب ماء.



## معكرونة صينية

الطبخ الصيني

ملاحظة

يمكن استبدال الدجاج  
بالجمبري.



## طريقة التحضير

- تبلي الجمبري بنصف كمية البهارات ثم ضعيه في الدقيق.
- ضعي زيت القلي على النار. واقلي الجمبري إلى أن يصفر لونه.
- حضري قدرا و ضعي زيت السمسم. ثم زيت العافية والثوم والبهارات.
- امزجي ماء الأناناس والنشاء بالماء وضعيه في القدر.
- ضعي كاتشب الطماطم وكاتشب الصويا وحركي المزيج جيدا.
- عندما يتجانس المزيج اضيفي الجمبري المقلي سابقا.
- في آخر دقيقة اضيفي الذرة الصغيرة.
- اسكبيه في الصحن المعد وقدميه ساخنا.

## جمبري صيني

## المقادير

- كيلو جمبري كبير.
- 4 ملاعق دقيق.
- 3 ملاعق نشاء.
- ملعقتا كاتشب طماطم.
- ملعقتا صويا صوص المعتدلة.
- ملعقة صغيرة من الـ «الزنجبيل الأخضر».
- الفلفل الأبيض. الملح الصيني. الخل الأبيض.
- نصف علبة ذرة صغيرة الرؤوس.
- نصف كوب ماء من الأناناس.
- زيت للقلي.
- ملعقة زيت سمسم.
- 3 ملاعق زيت عافية.
- ملعقتان من الماء.
- ملعقتان من الثوم المدقوق.



## المطبخ الصيني

44

### دجاج حلو

#### طريقة التحضير

- تبلي صدور الدجاج بعد غسلها بالدقيق والملح والخل والصويا المعتدلة ونصف كمية الملح والنشاء لمدة 6 ساعات.
- ضعي زيت القلي وقللي الدجاج إلى أن يصبح بني اللون وصفيه ثم ضعيه جانبا.
- حضري صاجا وضعي عليه زيت السمسم. وعندما يحمي اضيفي زيت العافية.
- ضعي البصل الأخضر المفروم والثوم والزنجبيل. ثم اضيفي الدجاج المقلي.
- قلبيه باستمرار على نار هادئة. ثم اضيفي إليه الخل والكاري والملح الصيني.
- ضعي عليه كاتشب الطماطم والظفل الرومي.
- زيدي علي الخليط نصف كوب الماء وباقي النشاء وقلبيه جيدا حتى ينضج. ثم اسكبيه في الطبق المناسب.

#### المقادير

- 8 قطع صدور دجاج مقطعة لمكعبات صغيرة.
- فنجان صغير صلصة صويا معتدلة.
- 3 ملاعق نشاء.
- 5 حبات بصل أخضر مفروم ناعما.
- 3 حبات فلفل رومي مقطعة لشرائح.
- ملعقتان من كاتشب الطماطم.
- ملعقة ثوم مدقوق.
- ملعقة صغيرة من الـ «الكاري. الخل الأبيض، الملح الصيني، الزنجبيل».
- زيت للقلي.
- ملعقة زيت سمسم.
- 4 ملاعق زيت عافية.
- نصف كوب ماء.



## المقادير

- 3 أكواب أرز «شعلان»
- بصلتان مفرومتان ناعماً
- ملعقة ثوم مدقوق
- نصف كوب من الجزر المقطع
- لمكعبات بازلاء كرنب مقطع شرائح متوسطة
- ملعقة شاي لكل من «الزنجبيل الأخضر الملح الصيني. الملح. الفلفل الأبيض»
- نصف كيلو جمبري
- مكعب ماجي
- ماء لسلق الأرز
- ربع كوب زيت عافية
- نصف كوب ماء

## طريقة التحضير

- اسلقي الأرز وصفيه
- حضري قدرا وضعي عليه الزيت ثم البصل والثوم
- اغسلي الجمبري جيداً وأضيفيه فوقه
- أضيفي عليه البهارات والماجي وقلبيه إلى أن يشرب ماءه
- ضعي الخضار على التوالي الجزر وقلبيه لمدة دقيقتين ثم البازيلا ثم نصف كوب من الماء
- عند نضوج الخليط يبقى ماء قليل جداً. فاضيفي الكرنب
- خذي ربع الكمية وضعيها جانباً
- اسكبي الأرز على باقي الخليط لمدة 5 دقائق على نار هادئة
- وبعد التقليب صبي الوجبة في الصحن المناسب
- للتزيين
- ضعي باقي كمية الخليط على الوجه

## الأرز الصيني

45

الطبخ الصيني



للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا

[www.rewity.com/vb](http://www.rewity.com/vb)

للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا

[www.rewity.com/vb](http://www.rewity.com/vb)

للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا

[www.rewity.com/vb](http://www.rewity.com/vb)