

## أرانشيني الكبسة



## إعداد

## المكونات

1. تُضاف خلطة الكبسة من ماجي® مع ٤ أكواب من الماء الساخن في وعاء وتُحرك حتى تذوب. يُضاف كوبين من الأرز ويُقلب بلطف ويُغلى ثم يُترك على نار هادئة حتى ينضج لمدة ٢٠ دقيقة.
2. يُوزع الأرز على صينية مدهونة ويُترك ليبرد إلى درجة حرارة الغرفة. بعد أن تبرد، تُشكل على شكل كرات صغيرة.
3. يُوضع الطحين والبيض وفتات الخبز في ثلاثة أوعية منفصلة. تُغمس كل كرة أرز محضرة في الطحين، ثم البيض، وأخيراً في فتات الخبز. تُنقل إلى صينية وتترك جانباً.
4. تُقلَى كرات الأرز في قدر سميك حتى يصبح لونها بنياً. تُوضع جانباً على صينية مبطنة بفوطة مطبخ نظيفة.
5. تُخلط الطحينة مع عصير الليمون في وعاء. يُضاف الملح ويُخلط جيداً حتى تتشكل الصلصة. يُضاف الماء إذا لزم الأمر.
6. في كوب صغير، تُسكب صلصة الطحينة. تُزين بكرة الكبسة الأرانشيني.

- إناء خلطة الكبسة من ماجي®
- أكواب ماء
- أكواب أرز مصري
- غ دقيق
- كبار بيض مخفوق جيداً
- غ كعك مطحون
- غ طحينة
- غ عصير الليمون الحامض
- غ ملح

40 الدقائق (L)

6 (+)

100.6 غ	الكربوهيدرات
594.87 كيلو سعرة حرارية	الطاقة
12.91 غ	الدهون
08.6 غ	الأساسية
15.7 غ	بروتين
3.2 غ	الدهون المشبعة
582.93 مغ	صوديوم
88.7 غ	السكريات