

برياني لحم



إعداد

1. في وعاء كبير، يضاف الملح إلى المياه، ثم يضاف كوبي أرز البسمتي ويترك لمدة ١٠ دقائق على النار ليصبح نصف مطهو. ثم يترك جانبا بعد تصفيته من الماء.
2. في هذه الأثناء، تسخن ملعقة كبيرة من زيت الطهي في مقلاة غير لاصقة، ثم يضاف ١ كغ من لحم الغنم، ويترك ليطهى حتى يكتسب لون بني ذهبي بعد حوالي ١٥ دقيقة.
3. تضاف مكونات عبوة خلطة البرياني من ماجي إلى الوعاء وتخلط مع اللحم؛ ثم يضاف الأرز المصفى إلى الخليط (مع عدم التحريك)؛ يغطى القدر ويترك ليطهى حتى ينضج في غضون ٢٠ دقيقة.
4. تقدم مع الزبادي والسلطة على الجانب.

المكونات

- م ك زيت نباتي
- كغ لحم غنم بدون عظم
- إناء خلطة البرياني من ماجي®
- أكواب ماء
- أكواب أرز بسمتي
- م ك بقدونس، مفروماً
- كوب لبن الزبادي قليل الدسم
- قطع طماطم، مقطعة إلى مكعبات
- قطع خيار
- قطعة عصير الليمون، معصوراً طازجاً
- 1/3 3/1 رأس خس

40 الدقائق

6

| | |
|-------------------------|----------------|
| 66.17 غ | Carbohydrates |
| 665.33 كيلو سعرة حرارية | Energy |
| 22.86 غ | Fats |
| 41.4 غ | Fiber |
| 43.65 غ | Protein |
| 09.7 غ | Saturated Fats |
| 224.02 مغ | Sodium |
| 23.9 غ | Sugars |