

الأرز المتبقى هو المكون المثالي لهذه الوصفات الثلاثة اللذية

هل تعلم أنه يمكنك تجميد الأرز لمدة تصل إلى 3 أشهر ، دون الحاجة إلى القلق جبال ذلك؟ سيكون قابلا لإعادة الاستخدام تماما مع مجرد ميكروويف. الآن ، ما مقدار هذه المعلومات التي ستتوفر حياة الطهي لديك؟ نحن نخمن الكثير ، يمكن أن تكون بقايا الطعام شيئاً رائعاً ، ولكن يمكن أن يكون ذلك أحياناً ألمًا في المطبخ. يأخذون مساحة الثلاجة ، تشعر بالملل من تناول نفس الشيء طوال الأسبوع وتشعر بالسوء لإلقاءه بعيدا. فيما يلي بعض الطرق التي يمكنك من خلالها استخدام أكواام من الأرز المتبقى. هذه الوصفات الأرز 3 هي مختلفة تماما وقابلة للتكييف مع تفضيلاتك. في المرة القادمة لديك بعض الارز المتبقية ، افتح هذه المقالة واطبخ بعيدا.

1. أرز كروكيت بلجينة والبأ يكون مكونات:

3 أكواب من الأرز المطبوخ

كوب من لحم الخنزير المقدد

$\frac{1}{2}$ كوب من جبنة الموتزاريلا

$\frac{1}{2}$ كوب من جبنة البارميزان

1 كوب من فتات الخبر

2 بيض

طريقة التحضير:

1. امزجي معًا جيدًا ، مع ملعقة ، الأرز المتبقى ، اللحم المطبوخ ، الجبنة والبيض.
2. غمسي إصبعك في الماء ولفي الأرز في كرات متوسطة الحجم.
3. غلفي الكرات بفتات الخبر.
4. أقليهم حتى يصبح لونًا ذهبيًا رائعًا.

5. استمتع بالجبن الجبلي. يمكنك أيضًا إعداد صلصة السالسا على الجانب لتغطيتها.

6. بودنخ الأرز



المكونات:

أرز مطبوخ

حليب

قليل من الملح المحلي المفضل

دقة من مستخلص الفانيلا

الزبدات المفضلة

طريقة التحضير:

- في وعاء متوسط ، صب في الحليب ، ما يكفي لتغطية الأرز تماما وإضافة المزيد من فوق ذلك. (كلما زادت كمية الحليب التي تضيفها إلى مكانها ، فقم بتكييفها حسب تفضيلك).
- عندما يبدأ الخليط بالغليان ، قم بتحفيض الحرارة إلى أن ينضج.

• إضافة قليل من الملح ويقلب للتأكد من عدم وجود شيء يتمسك بأسفل المقلة.

• أضف التحلية المفضلة لديك سواء كانت سكر أو عسل أو حتى صلصة شوكولاتة !

• إضافة لطحة الفانيلا.

- طهي حتى وصلت إلى الاتساق الذي تريده.
- ترقب الخليط ، واثارة لمدة حوالي 20 دقيقة.
- أضف الطبقة الممتعة التي اخترتها. (الموز المهروس ، والمكسرات ، نوتيل ، الخ).
- يمكنك أن تأكل دافئًا أو تضعه في الثلاجة إذا أردت.



3. أرز مقلية للفطور (وقت تحضير والطهي 10 دقائق)

المكونات:

ملعقة كبيرة من زيت السمسم

3 شرائح رقيقة من البصل الأخضر

3 أكواب من الأرز المطبوخ في درجة حرارة الغرفة

1/3 كوب من صلصة الصويا

1 ملعقة كبيرة من خل الأرز

1 ملعقة كبيرة من بذور السمسم محمص

$\frac{1}{4}$ ملعقة طعام فلفل أحمر مطحون

2 بيضة

طريقة التحضير:

- في مقلاة كبيرة جلب زيت السمسم إلى نار هادئة على نار

متوسطة.

- إضافة 2 من البصل الأخضر وطهي لمدة 2 دقيقة.
- إضافة الأرز وصلصة الصويا ، وخل الأرز ، ولحم الخنزير المقدد ، والفلفل الأحمر المطحون ، وبذور السمسم المحمص.
- يقلب جيداً ويطهى حتى يصبح ساخن كفاية.
- على نار متوسطة ، أضيفي الزبدة إلى مقلاة غير لاصقة.
- صدع البيض وأغطي المقلاة مباشرة بقطاء.
- طهي حتى يتم تعيين صفار البيض تقريراً ويتم طهي البيض. ضع الأرز في الأطباق المطلوبة وضع البيض فوقها.
- مقبلات مع البصل الثالث.



استمتعي وعا ئلتكم بهذه الوصفات الشهية ، وودعى عادة رمي الأكل!