

الأرز المتبقي هو المكون المثالي لهذه الوصفات الثلاثة اللذيذة

هل تعلم أنه يمكنك تجميد الأرز لمدة تصل إلى 3 أشهر ، دون الحاجة إلى القلق حيال ذلك؟ سيكون قابلاً لإعادة الاستخدام تماماً مع مجرد ميكروويف. الآن ، ما مقدار هذه المعلومات التي ستوفر حياة الطهي لديك؟ نحن نخمن الكثير ، يمكن أن تكون بقايا الطعام شيئاً رائعاً ، ولكن يمكن أن يكون ذلك أحياناً أليماً في المطبخ. يأخذون مساحة الثلاجة ، تشعر بالملل من تناول نفس الشيء طوال الأسبوع وتشعر بالسوء لإلقائه بعيداً. فيما يلي بعض الطرق التي يمكنك من خلالها استخدام أكوام من الأرز المتبقي. هذه الوصفات الأرز 3 هي مختلفة تماماً وقابلة للتكيف مع تفضيلاتك. في المرة القادمة لديك بعض الأرز المتبقية ، افتح هذه المقالة واطبخ بعيداً.

1. أرز كروكيت بلجينة والبايكون

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 الخبز

2 بيض

طريقة التحضير:

1. امزجي معاً جيداً ، مع ملعقة ، الأرز المتبقي ، اللحم المطبوخ ، الجبنة والبيض.
2. غمسي إصبعك في الماء ولفي الأرز في كرات متوسطة الحجم.
3. غلفي الكرات بفتات الخبز.
4. اقليهم حتى يصبح لونها ذهبياً رائعاً.

5. استمتع بالجبن الجبني. يمكنك أيضًا إعداد صلصة السالسا على الجانب لتغطيتها .
6. بودنج الأرز



المكونات:

أرز مطبوخ

حليب

قليل من الملح المحلى المفضل

دفقة من مستخلص الفانिला

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 بتخفيض الحرارة إلى أن ينضج .
- إضافة قليل من الملح ويقلب للتأكد من عدم وجود شيء يتمسك بأسفل المقلاة .
- أضف التحلية المفضلة لديك سواء كانت سكر أو عسل أو حتى صلصة شوكولاته!
- إضافة لطفة الفانिला.

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



3. أرز مقلي للفقور (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 المحمص
- 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 المقدم ، والفلفل الأحمر المطحون ، وبذور السمسم المحمص .
 - يقلب جيدا ويطهى حتى يصبح ساخن كفاية .
 - على نار متوسطة ، أضيفي الزبدة إلى مقلاة غير لاصقة .
 - صدع البيض وأغطي المقلاة مباشرة بغطاء .
 - طهي حتى يتم تعيين صفار البيض تقريبا ويتم طهي البيض. ضع الأرز في الأطباق المطلوبة وضع البيض فوقها .
 - مقبلات مع البصل الثالث .



استمتعي وعائلتك بهذه الوصفات الشهية ، وودعي عادة رمي الأكل!