

كيف تطهي الأرز والكسكسي الطري في كل مرة؟

قل وداعا للأرز والكسكسي اللزج أو غير المطبوخ جيدا أو الجاف المطهو ☹️ فوق طاقته. لا بد من ان الجميع قام بطهي هاتين الوصفتين بشكل غير مرغوب فيه! لذلك اليكم وصفتين ، واحدة للأرز والثانية للكسكسي ، لتنجحوا في طهيهما بشكل مناسب في كل مرة! 

ماذا تحتاج:

- كوب يستخدم للقياس
- ماء
- قدر مع غطاء
- ملح
- أرز
- ملعقة خشبية
- شوكة

اتبع هذه الخطوات:

1. اغلي الماء و صف اليه الملح
 2. صب الماء (لكل كوب من الأرز ، استخدم $1\frac{3}{4}$ كوب من الماء) في قدر كبيرة وضع الغطاء واتركه يغلي. ثم امزج ملعقة صغيرة من الملح في الماء.
 3. اصف الأرز الى وعاء الماء الذي يغلي
 4. حركه ما يكفي لمنع الأرز من اللزق ببعضه
 5. استخدم ملعقة خشبية ولكن لا تفرط في التحريك كي لا يتسبب ذلك في أن يصبح الأرز لزجًا.
 6. غطي الوعاء واتركه على نار خفيفة
 7. ضع الحرارة على أدنى مستوى و اترك الأرز كي ينضج اي لمدة 18 دقيقة تقريبا ، ثم ازله عن النار واسمح له ان يطهى البخار في الوعاء لمدة 5 دقائق أخرى.
- قبل التقديم ، ينثر الأرز برفق بواسطة شوكة لفصل الحبوب. وبعد أن تطبخ أرزك المثالي ، يمكنك ان تضيف بعض الفلفل الحار للأكل معه ، خاصة اذا كنت تقدمه وحده وليس بالقرب من طبق ساخن آخر.

إذا كان الأرز قد انتهى قبل أن تصبح مستعداً لتقديمه أو تناوله ،
يمكنك ان تضع منشفة مطوية فوق القدر ، واستبدال الغطاء ، ثم وضعه
جانباً . ستقوم بامتصاص الرطوبة الزائدة لمنع الأرز المطبوخ
والطازج.



كيفية طهي الكسكس الطري؟

الكسكس هو طبق بربري تقليدي من شمال أفريقيا من السميد المطبوخ
بالبخار. يتم تقديمه تقليدياً مع اللحم أو يخنة الحساء المطحون
فوقه. يشق الاسم الأصلي من البربري ويعني مستدير.

يتكون الكسكس من السميد ، الذي تم الحصول عليه عن طريق طحن قلب
القمح القاسي. إن السميد الذي ينشأ من بذرة القمح الداخلية ،
والذي يحتوي على كل ما هو غني من جنين القمح ، هو أفضل منتج
للقمح.

لا بد من أنك قمت ببعض الأخطاء في طهي هذا المكوّن أيضاً تاركاً
إياه اما غير مستوي في ما فيه الكفاية او مطهو أكثر من اللازم. في
المرّة التالية التي تحتاج فيها إلى كمية من النشأ في اللحظة
الأخيرة لتناوله كطبق عشاء ، فكر في الكسكس: إنه واحد من ألذ
الأطباق الجانبية ، وأحد أسهل إعداداته في عجلة.



إليك الوصفة!

ماذا تحتاج:

- قدر
- الكسكس
- زيت الزيتون أو الزبدة ،
- ماء مالح
- شوكة العشاء
- ملعقة خشبية



اتبع هذه الخطوات

1. اغلي الماء
2. لكل كوب من الكسكس الجاف ، استخدم كوب ونصف من الماء.

- يُغلى المزيج في قدر.
3. اضع الملح والزيت أو الزبدة
 4. اضع $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من الملح إلى الماء وقليل من زيت الزيتون أو الزبدة إذا رغبت في ذلك ، لإضافة الرطوبة.
 5. إضافة الكسكس والسماح للبخار بطهيهِ قليلاً
 6. صب كوب 1 الكسكس في الماء المغلي ، يقلب مرة واحدة مع ملعقة ، وتغطي مع غطاء ، وإزالة من الحرارة. اترك البخار الكسكس لمدة خمس دقائق.
 7. حرّكه قليلاً مع شوكة
 8. تميل حبيبات الكسكس إلى الارتباط معاً في عملية الطهي ، لذلك فرّق الحبوب بالشوكة. قبل التقديم ، أضع اليه القليل من النكهات اللذيذة مثل نكهة الليمون أو البصل الأخضر المفروم.