

كيف تطهي الأرز والكسكيي الطري في كل مرة؟

قل وداعاً للأرز والكسكيي اللزج أو غير المطبوخ جيداً أو الجاف المطهو فوق طاقته. لا بد من أن الجميع قام بطهيها تين الوصفتين بشكل غير مرغوب فيه! لذلك اليكم وصفتين، واحدة للأرز والثانية للكسكيي ، لتنجحوا في طهيهما بشكل مناسب في كل مرّة!



ماذا تحتاج:

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

اتبع هذه الخطوات:

1. اغلي الماء وضف اليه الملح
2. صب الماء (لكل كوب من الأرز ، استخدم $\frac{3}{4}$ كوب من الماء) في قدر كبيرة وضع الغطاء واتركه يغلي. ثم امزج ملعقة صغيرة من الملح في الماء.
3. اضف الأرز إلى 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 لزجاً.
6. غطي الوعاء واتركه على نار خفيفة
7. ضع الحرارة على أدنى مستوى واترك الأرز كي ينضج اي لمدة 18 دقيقة تقريباً ، ثم ازله عن النار واسمح له ان يطهى بالبخار في الوعاء لمدة 5 دقائق أخرى.

قبل التقديم ، ينثر الأرز برفق بواسطة شوكة لفصل الحبوب. وبعد أن تطبخ أرزك المثالي ، يمكنك ان تضاف بعض الفلفل الحار للأكل معه ، خاصة اذا كنت تقدمه وحده وليس بالقرب من طبق ساخن آخر.

إذا كان الأرز قد انتهى قبل أن تصبح مستعدًا لتقديمه أو تناوله ، يمكنك ان تضع منشفة مطوية فوق القدر ، واستبدال الغطاء ، ثم وضعه جانبيًا . 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 تقليديا مع اللحم أو يخنة الحساء المطحون فوقه . يشتق الاسم الأصلي من البربرى ويعنى 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 أيضًا تاركاً اياباً اما غير مستوى في ما فيه الكفاية او مطهو أكثر من اللازم . في المرة التالية التي تحتاج فيها إلى كمية من النشا في اللحظة الأخيرة لتناوله كطبق عشاء ، فكر في الكسكس: إنه واحد من الأطباق الجانبية ، وأحد أسهل إعداداته في عجلة .



اليك الوصفة!

ماذا تحتاج:

- قدر
- الكسكس
- زيت الزيتون أو الزبدة ،
- ماء مالح
- شوكه 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. أضف الملح والزيت أو الزبدة
4. أضف $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من الملح إلى الماء وقليل من زيت الزيتون أو الزبدة إذا رغبت في ذلك ، لإضافة الرطوبة.
5. إضافة الكسكس والسماح للبخار بطهيه قليلا
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 قليلا مع شوكة
8. تميل حبيبات الكسكس إلى الارتباط معًا في عملية الطهي ، لذلك فرق الحبوب بالشوكة. قبل التقديم ، أضف إليه القليل من النكهات اللذيذة مثل نكهة الليمون أو البصل الأخضر المفروم.