3 طرق مدهشة لاستخدام زيت السمسم المحمص

حان الوقت لتصعيد لعبة زيت السمسم المحمص.

إذا كنت تستخدم زيت السمسم المحمص فقط لإنهاء الأطباق ، فقد حان الوقت لتجربته على أكثر من المعكرونة والأرز. وكما يقدم الخبز المحمص نكهة أكثر من الخبز ، فإن زيت السمسم المحمص (المصنوع من بذور السمسم المحمصة) يحفظ نكهة أكثر ثراءً من المواد العادية. قم بسخيه إلى ضمادة مستوحاة من قيصر ، ثم رشها على الدجاج المشوي أو السمك. قم بإخراج الخميرة القوية أو البطاطا الحلوة في الملح والفلفل وزيت السمسم من أجل شرائح البطاطس التي سوف تضعها في دوران منتظم. و للحصول على وجبة خفيفة مليئة بالبروتين ، قم بإعداد مشروب الفاصوليا بالكريمة و الشيبس ، و لذيذة مع الخضار الطازجة أو المفرقعات الأرز.

- **صلصة السمسم الدسم والقشدية**

بمجرد أن تتعود على صنع صلصة السلطة الخاصة بك ، فلن تعود أبداً إلى الأشياء المعبأة في زجاجات. هذا الصلصة الدسم هي بديل رائع للمايونيز محلية الصنع ، ولكن بدلا من الخضروات ذات نكهة محايدة أو زيت الكانولا ، يمكنك مبادلة في زيت السمسم المحمص لذيذ. يُقدَّم المزيج الكريمي مع الخضار لغمسه أو تنظيفه على صدور الدجاج قبل التقليب للحصول على طبق جديد من الدجاج .Dijonnaise Squimish حول استخدام صفار البيض النيء؟ شراء البيض المبستر – الطعم هو نفسه ، ولكن تم تسخينها لقتل أي بكتيريا. أو ببساطة مبادلة في صفار البيض المسلوق.

- **البطاطا المقلية بزيت السمسم**

البطاطس المحمصة تقدم طبق لذيذ في منتصف الأسبوع ، ولكن تقطيعها إلى أسافين كثيفة تجعلها تشعر وكأنها شريحة لحم. إرم قطع البطاطا المشرّحة مع زيت السمسم المحمص ، وتبلها بالملح ، ثم ضعها في فرن ساخن لتطهى. لا تتعجل – يستغرق الأمر حوالي ساعة كاملة كي تصبح ذهبية ومقرمشة من الخارج وكريمة وطرية في الداخل. انتهى من البطاطا المقلية مع رذاذ من زيت السمسم المحمص لمزيد من النكهة ، ثم قدميه إلى جانب دجاج Chicken Burgers أو إلى جانب لفائف الخس

على الطريقة الكورية .

- **الفاصوليا البيضاء الحارة والسمسم**

في هذا الإعداد ، يقوم زيت السمسم المحمص المجفف بتحديث حبة الفول البيضاء الكلاسيكية. يمزج الثوم مع الفلفل الأحمر المسحوق الحار ، ويشكل هذا المزيج نكهة لذيذة ومميزة. يعمل الكانيلليني أو الفاصوليا الكريمية على أفضل وجه عند هذا الانخفاض نظرًا لأنها الأكثر رقةً ، ولكن الحمص والفاصوليا أو الفاصوليا السوداء تعمل أيضًا (قد تحتاج فقط إلى إضافة القليل من الماء للوصول إلى الاتساق المطلوب). خدمة تراجع مع الخضار ، أو انتشاره على الخبز المحمص وأعلى مع بيض مقلي. صدق أو لا تصدق ، حتى أنها تقدم صلصة لذيذة لشعرية السوبا. ببساطة ضعي الخليط مع القليل من الماء الباستا الساخن حتى بذيء.