RICE WITH PEAS | THE RIGHT WAY TO STORE PEAS

Ingredients
To sort the basilia:
Besalia
1 liter and a half boiled water
1 teaspoon salt
Half a teaspoon of sugar
To cook rice:
A little vegetable oil
animal butter (or ghee)
Besalia
3 cups and a half long rice
1 carrot
1 tablespoon salt
Quarter of a tablespoon of white pepper
4 cups of meat water (any broth you have availabl
For the face:
Besalia
Meat
roasted almonds
pepper pinch
For the cucumber yogurt salad:
leben
Cucumber
mint
garlic

Directions
طريقة تفريز البزاليا: 1. اول طريقة: نضع في وعاء ماء مغلي ثم ننزل عليهم ملح , سكر , ثم ننزل البزاليا واتركها حتى تغلي لمرتين(بس البزاليا تغلي وتقلب قلبتين ليش؟ منشان البزاليا ما تخسر الفوائد تبعها)،(اوعكم تتطبخوها كثير منشان ما تصفر معكم)) وبعدها نقوم بتصفيتهم من الماء الساخن ثم نضع عليهم ماء بارد (ليش ماء باردة؟ منشان توقف شي اسمو عملية الطهي) ونتركهم حتى تبرد وبعدها نقوم بتصفيتهم من الماء البارد مرة اخرى ونضعهم في أكياس التفريز الخاصة مع فردهم جيداً (وبترفدوهم كتير منيح بالكيس بمستوى واحد) لكي يخرج الهواء من الكيس وبعدها نضعهم في الثلاجة . 2. الطريقة الثانية: نضع البزاليا بمرطبان ونضيف لها ماء وملح صخري (بس هي الطريقة بتطلع البزاليا متل المخلل والبازيلا بتفقد الملمس تبعها وبتفقد 65% من فوائدها بس انا ما بنصحكم بهذه الطريقة). 3. الطريقة الثالثة(للبزاليا اليابسة): نضعها في مقلاة مع القليل من الملح وعلى نار خفيفة ونقوم بتحميصهم(بتصير معكن موالح أما بتصير بزاليا مقاربة للبزاليا يلي منفرزة لطبخ نوعاً ما بتصير صعبة).(بشكل عام كل طرق تفريز البزاليا رح تفقد قيمة الغذائية أفضل شي تاكلو بزاليا بموسما الطبيعي) لطبخ الارز مع البازلاء: نضع في الطنجرة الزيت النباتي , زبدة , ثم نضع عليهم البزاليا ونقوم بتحميص جميع المكوناتلمدة دقيقتين تقريباً ((ما كثير بحمص البزاليا شغلة دقيقتين بس ما بدي ياها تشد على الطبخ)،(بحط قسم بزاليا مع الرز وبخلي القسم الثاني على جنب)) , ثم ننزل الأرز المغسول عليهم ومن ثم نضيف الجزر المقطع، ملح , فلفل ابيض (ما بحط فلفل اسود لان بغير لون الرز) , ثم نضيف مرق اللحم وعند استواء الأرز نقوم بتخفيف النار تحت الوعاء ونقوم بتغطية الطنجرة جيداً ونتركها حتى الاستواء التام، وبعدها نقوم بسكب الأرز في وعاء التقديم ونضع على الوجه البزاليا , اللحمة , اللوز المحمص , رشة فلفل , ويُقدم جنب الأرز سلطة اللبن بالخيار. لتحضير سلطة اللبن بالخيار: نضع في وعاء لبن، ثوم مقطع، خيار مقطع، نعنع ونقوم بتحريك جميع المكونات.

Bon Apetit!