

# 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 البازليا: 1. اول طريقة: نضع في وعاء ماء مغلي ثم ننزل عليهم ملح , سكر , ثم ننزل البازليا واتركها حتى تغلي لمرة (بس البازليا تغلي وتقلب فليتين ليش؟ منشان البازليا ما تخسر الفوائد تبعها ), ( او عكم تتطبخوها كثير منشان ما تصفر معكم ) وبعدها نقوم بتصفيتهم من الماء الساخن ثم نضع عليهم ماء بارد ( ليش ماء باردة؟ منشان توقف بشي اسمو عملية الطهي) ونتركهم حتى تبرد وبعدها نقوم بتصفيتهم من الماء البارد مرة اخرى ونضعهم في اكياس التفريز الخاصة مع فردهم جيدا (وبترفدوهم كثير منيح بالكيس بمستوى واحد) لكي يخرج الهواء من الكيس وبعدها نضعهم في التلاجة . 2. الطريقة الثانية: نضع البازليا بمرطبان ونضيف لها ماء وملح صخري (بس هي الطريقة بتطلع البازليا مثل المخلل والبازيلا بتفقد الملمس تبعها وبتفقد 65% من فوائدها بس انا ما بنصحكم بهذه الطريقة). 3. الطريقة الثالثة (للبرازيا اليابسة): نضعها في مقلاة مع القليل من الملح وعلى نار خفيفة ونقوم بتحميصهم (بتصير معن موالح اما بتصير بزاليا مقاربة للبرازيا يلي منفزة لطبخ نوعا ما بتصير صعبة). (بشكل عام كل طرق تفريز البازليا رح تفقد قيمة الغذائية افضل بشي تاكلو بزاليا بموسم (الطبيعي) لطبخ الارز مع البازلاء: نضع في الطنجرة الزيت النباتي , زبدة , ثم نضع عليهم البازليا ونقوم بتحميص جميع المكونات لمدة دقيقتين تقريبا ( ما كثير بحمص البازليا شغلة دقيقتين بس ما بدى يها تشد على الطبخ), (بحط قسم بزاليا مع الرز وبخلي القسم الثاني على جنب), ثم ننزل الارز المغسول عليهم ومن ثم نضيف الجزر المقطع, ملح , فلفل ابيض ( ما بحط فلفل اسود لان يغير لون الرز) , ثم نضيف مرق اللحم وعند استواء الارز نقوم بتخفيف النار تحت الوعاء ونقوم بتغطية الطنجرة جيدا ونتركها حتى الاستواء التام, وبعدها نقوم بسكب الارز في وعاء التقديم ونضع على الوجه البازليا , اللحم , اللوز المحمص , رشة فلفل , وبقدم جنب الارز سلطة اللبن بالخيار. لتحضير سلطة اللبن بالخيار: نضع في وعاء لبن, ثم مقطوع, خيار مقطوع, نعنع ونقوم بتحريك جميع المكونات.

**C H E F O M A R**

---

Bon Apetit!