



رشته آشی فدوکس

#دستور پخت رشته آشی فدوکس

رشته آشی فدوکس اولین تولید کننده رشته آشی حاوی چاشنی در ایران می باشد به همین خاطر بین رقیبان خود زبان زد و به نوبه خود بی نظیر می باشد

. مواد لازم و روش پخت آشی رشته فدوکس

میزان مواد بسته به تعداد افراد دارد

1. حبوبات: نخود، لوبیا چیتی، لوبیا قرمز، عدس (میزان حبوبات اش رشته برای هر نفر حدود یک تا دو فاشق غذاخوری است و عدس باید جدا از سایر حبوبات پخته شود)

2.. سبزی آشی

3.* رشته آشی #فدوکس # برای ۷ تا ۸ نفر ۴۸۰ گرم

4. پیاز

5. روغن

6. نمک، زردچوبه، فلفل

۷. نعناع خشک، کشک و سیر

پیاز هانگینی خرد شده را با روغن در قابلمه متناسبی که آشی رشته را در آن می پزید تفت دهید تا پیاز شفاف و نرم شود. فلفل و زردچوبه و حبوبات پخته شده را به قابلمه اضافه و کمی با پیاز تفت دهید و به مقدار نیاز به قابلمه "آب جوش" (به سلیقه خود آب گوشت یا قلم) اضافه کنید. پس از جوشیدن آب، سبزی را اضافه و با شعله کم آنها را بپزید. بعد از پخت سبزی، رشته آشی فدوکس را آرام آرام اضافه کنید و هم بزنید تا بهم نچسبند. اجازه دهید آشی جایفتند و سپس خوشمزه و با لذت میل بفرمایید . جهت تزئین از کشک، سیر و نعناع داغ استفاده کنید

نکته بسیار مهم هنگام پخت آتش رشته فدوکس

اگر به آتش رشته، کشک می زنید نمک نریزید و اگر دوغ می ریزید به میزان لازم نمک بزنید. استفاده زیاد از نمک برای سلامت شما در دسر ساز می شود. برای خوش رنگ شدن رشته آتش، زردچوبه را همراه پیاز داغ به آتش بیفزایید. آشی که می خواهید دوغ بزنید سفت بردارید و اگر کشک می زنید شل تر بردارید. اگر اسفناج در بازار نیست از برگ چغندر استفاده کنید. برای تهیه کشک زرد، کشک را با زعفران و آب بجوشانید. تزیین کشک را با کیسه فریزر مثلثی شکل انجام دهید. بهتر است برای پیشگیری از مسمومیت با کشک که اغلب مسمومیت خطرناکی است از کشک های پاستوریزه استفاده کنید و کشک را به مدت ۲۰ دقیقه بجوشانید

یاد آوری مهم :

در ۱۰ دقیقه آخر رشته آتش فدوکس را اضافه کنید. یادتان باشد اگر رشته زیاد بپزد، وا رفته و خمیر می شود. در این صورت گاهی آتش قابل خوردن نیست. فقط باید حدود ده دقیقه صبر کنید تا مغز رشته پخته شود .

شماره تماس جهت ثبت سفارش ، آماده دریافت انتقادات و پیشنهادات شما مصرف کنندگان عزیز می باشد .

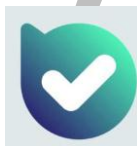
09981397401



[@infedox](https://www.instagram.com/infedox)

پل ارتباطی ما و شما در شبکه های اجتماعی به آدرس

0998-1397-401



آدرس سامانه رشته آتش فدوکس :

Infedox.ir

Pvkala.ir



با آرزوی سلامتی و شادکامی



صفا باشه ، رشته آتش فدوکس هم باشه .