

## برام الرز بالريش وطشة النعناع

### المكونات:

كوبين ونصف أرز مصري منقوع - ملعقتين كبيرتين قشطة - ملعقتين كبيرتين زيت زيتون وادي فود - ملعقتين كبيرتين خل ابيض وادي فود - نصف ملعقة صغيرة زنجبيل  
 ملعقة صغيرة فلفل أسود - ملعقتين صغيرتين ملح - ربع ملعقة صغيرة جوزة الطيب  
 ٥٠٠ ج ريش ضاني - حبة بصل مبشورة - كوبين حليب قليل الدسم - كوبين مرق  
**مكونات طشة النعناع:** ملعقتين كبيرتين زيت زيتون وادي فود - كوب اوراق نعناع  
 مفروم - ٦ فصوص ثوم مدقوق - ربع ملعقة صغيرة ملح - ربع ملعقة صغيرة فلفل أسود

### طريقة التحضير:

يمزج الرز المنقوع مع القشطة والبصل، ثم يتبل بالملح والفلفل وجوزة الطيب ثم يترك جانبا. يشوح اللحم مع زيت الزيتون في طاسة على النار، ثم يضاف الخل والزنجبيل، الملح والفلفل وما ان تأخذ اللون الذهبي، توضع في برام الفرن. يغلى المرق والحليب فوق النار. يوضع فوقها خليط الرز والبصل ثم يسقى الكل بمزيج الحليب والمرق الساخن. يخبز البرام في فرن متوسط الحرارة مدة ساعة. يشوح الثوم في قليل من زيت الزيتون، ثم يضاف النعناع ويتبل بالملح والفلفل تسكب طشة النعناع المحضرة على وجه البرام بعد ان ينضج ثم يقدم بالهنا والشفا.

