

الذرة الحلوة المشوية وزبدة الأعشاب

المكونات:

ملعقة ونص كبيرة ريحان مفروم

نصف ملعقة صغيرة زعتر مفروم

٤/٣ عصا زبدة غير مملحة، لينة

٨ الذرة في القشور

ملح البحر الخشن او الملح الخشن لرش

طريقة التحضير:

١. اخلطي الاعشاب في الزبدة واتركيها في درجة حرارة الغرفة اثناء تحضير الذرة.

٢. اعداد شواء للطهي مباشرة الحرارة على الفحم متوسطة الحرارة (متوسط الى عالي الغاز).

٣. اسحب القشور مرة اخرى من الذرة ثم غطها فقط في حال استخدام الغاز، تحول في في كثير الاحيان حتى تصبح طرية لمدة ٥١ الى ٨١ دقيقة.

٤. يقدم مع زبدة الريحان والملح.

نصائح لسلامة الاغذية

احفظ اي بقايا في غضون ساعتين من الطهي.



تأكد من تغطية اي بقايا او وضعها في حاويات مختومة للتخزين.



يمكن تجميد بقايا الطعام لمدة ٣ الى ٤ اشهر.



نصائح لسلامة الاغذية مقدمة من وزارة الزراعة الامريكية: - [USDA https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-safety-education/get-answers/food-safety-fact-sheets/safe-food-handling/leftovers-and-food-safety/ct_index](https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-safety-education/get-answers/food-safety-fact-sheets/safe-food-handling/leftovers-and-food-safety/ct_index)



تم توفير هذي الوصفة من قبل جمعية سوق المزارعين في ميشيغان. تم دعم التنمية من خلال منحة للتدريب،
التعليم في مجال سلامة الاغذية مقدمة من وزارة الزراعة والتنمية الريفية في ميشيغان. لمزيد من الوصفات
ومعلومات البرنامج يرجى زيارة mifma.org.