

سلطة البيض

المكونات:

٨ حبات بيض مسلوقة، مبردة ومقشرة

نصف كوب مايونيز

ملعقتان صغيرة خردل بالثوم

ملعقتان صغيرة شبت طازج

اضافة من الفلفل الحلو (بابريكا)
(اختياري)

طريقة التحضير:

١. يقطع البيض ويوضع في وعاء خلط كبير
٢. أضف المايونيز والخردل والشبت والبابريكا
٣. اخلط او امزج حتى يتكون خليط متماسك
٤. تقدم في ساندويتشات أو تناولها مثل ماهي

مصدر الوصفة: المطبخ الممر

تسوق في سوق المزارعين ، واجعل هذه الوصفة ، وشارك صورتك. #MIFarmersMarkets



نصائح لسلامة الأغذية:

- قم بتخزين البيض الطازج غير المغسول في مكان بارد وجاف
- يجب تخزين البيض المغسول في الثلاجة (٤٠ درجة فهرنهايت)
- عند شراء البيض، افتح الكرتون للتأكد من عدم تكسير أو كسر قشر البيض
- يمكن أن يستمر البيض الطازج لمدة شهر في الثلاجة

نصيحة حول سلامة الأغذية مقدمة بواسطة msue.anr.msu.edu/program/info/mi_fresh



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