

# طريقة عمل برياني ربيان هندي بالطريقة الأصلية



يعتبر البرياني من الأكلات الفاخرة وسهلة التحضير، يجهز عادة باللحم أو الدجاج ولكن يمكنك أيضاً إعداده بالجمبرى أو الربيان لطبق بحري رائع، مناسب للحفلات الفاخرة والتجمعات العائلية، إليك طريقة عمل برياني ربيان هندي اصلي بالزبادي زي المطاعم وصفة لذيذة وسهلة التحضير.

# مقادير برياني ربيان بالروب

- روبيان "جمبري" منظف ومغسول، منزوع القشرة والحبل الرملي بالظهر.
- أرز بسمتي.
- كزبرة وبقدونس مفروم ناعم.
- ملح وفلفل أسود.
- [بهارات البرياني](#).
- زبادي "روب".
- كركم، حبهان.
- بصل، زنجبيل طازج.
- طماطم، ثوم.

## طريقة عمل برياني ربيان هندي اصلي

- يفرم البصل صغير ويشوح مع قليل من الزيت على النار حتى يذبل.
- نضيف الثوم والزنجبيل المفرومين ناعم ويشوح قليلاً مع البصل.
- نضيف بهارات البرياني، الفلفل الأسود، الكركم، الحبهان.
- يقلب كل المكونات، ثم نضع الجمبري، وحبّة طماطم مقطعة مكعبات.
- نضع الكزبرة والبقدونس المفروم ناعم مع إضافة الملح، ونقلب الكل ويترك على النار الهادئة 5 دقائق.
- نرج الزبادي جيداً ثم نضيفه للخليط "الرج أو التقلب يمنع تكتل الزبادي مع الحرارة".
- يقلب كل المكونات، وتغطى ويترك ليتسبك، ثم نسلق الأرز بماء وملح مثل المكرونة ثم يصفى من الماء،
- ويوضع على الجمبري ويترك على نار هادئة جداً ويغطى حتى يجف الأرز.
- نخلط قليل من [رز البرياني](#) مع صبغة برتقالي ويقلب مع الأرز الأبيض عند التقديم.
- يزين برياني الربيان بالبقدونس الأخضر المفروم ويقدم بألف هنا.

# بالونات منحوتة للفنان الياباني ماسايوشي



الفنان الياباني ماسايوشي قام بتحويل البالونات الي منحوتات معقدة وكل قطعه تستغرق ساعتين الي ستة ساعات مصنوعة بالكامل من البالونات بدون علامات او ملصقات .



