



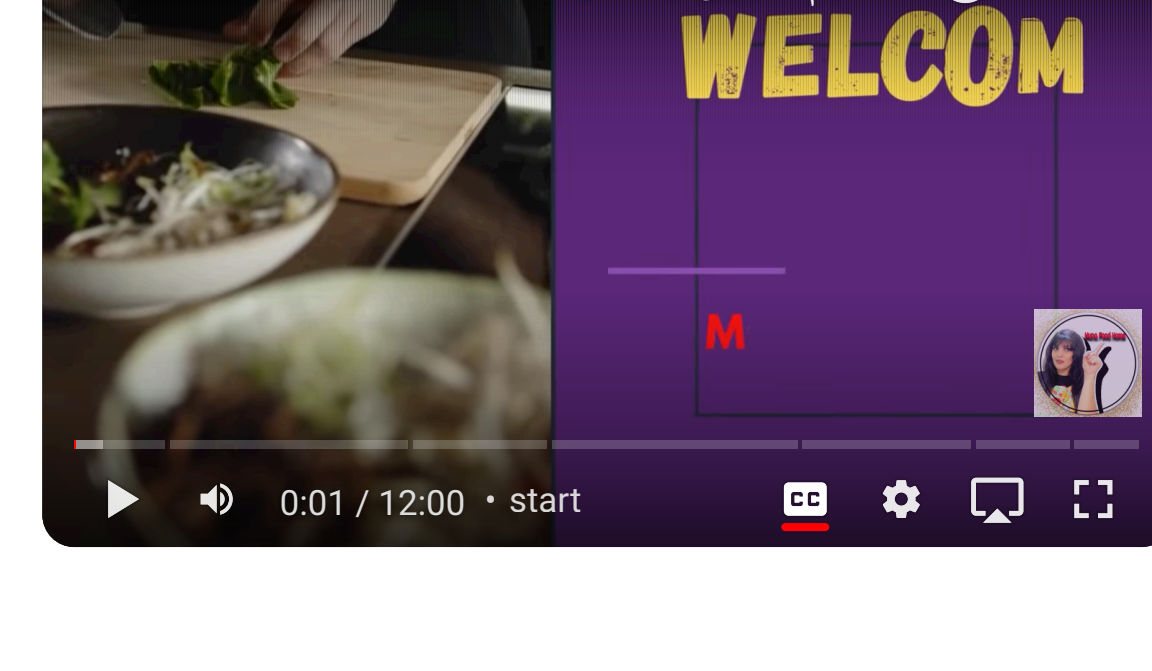
Muna food home

@munafoodhome · 1.19K subscribers · 130 videos

instagram.com/quake_n_easy_cooking/p/CXPSBgbvG7I?utm_medium=share_sheet and 3 more links

Customize channel Manage videos

Home Videos Shorts Playlists Community



طرز تهیه اش رشته مجلسی : طرز تهیه اش رشته خانگی | تقسیم سبزی ومقدار ...

27,200 views · 1 year ago

طرز تهیه اش رشته مجلسی : طرز تهیه اش رشته خانگی | تقسیم سبزی ومقداراستفاده در آش وكشك خانگی Persian noodle soup recipe:How to make ash soup Ash reshteh | Ash reshtehکاشک خانگی

Please subscribe to the channel through this link to be informed about the next uploads and to support the channel

https://youtube.com/channel/UC-D7XJbi...

لطفا از طریق این لینک عضو کانال شوید تا از آپلودهای بعدی مطلع شوید و از کانال حمایت کنید: https://youtube.com/channel/UC-D7XJbi...

Ingredients was used Ash reshteh

- 1 cup chickpeas
- 1 cup of kidney beans
- 1cup of brown lentils
- 3 olive oil
- 2 large onion, chopped
- 10 cloves of garlic
- 2 tablespoons mint
- 1 bunch spinach
- 1 bunch chives
- 1 bunch parsley
- 1 bunch cilantro
- 1 tablespoon turmeric
- 1/2 package noodle

آش رشته یکی از غذاهای سنتی و محبوب ایرانی است که طرفداران زیادی دارد. این آش را میتوان با سبزی تازه یا خشک تهیه کرد. استفاده از سبزی تازه عطر و طعم بی نظیری به آش میدهد.

- مواد لازم
- نخود: 1/2 پیمانه
- لوبیا سفید: 1/2 پیمانه
- عدس: 1/2 پیمانه
- سبزی آش (تره، جعفری، شوید، اسفناج، گشنیز): 300 گرم
- رشته آش: 100 گرم
- پیاز: 1 عدد
- سیر: 2 حبه
- زردچوبه: 1 قاشق چایخوری
- نمک: به مقدار لازم
- فلفل سیاه: به مقدار لازم
- کشک: به مقدار لازم
- نعنا داغ: به مقدار لازم
- پیاز داغ: به مقدار لازم
- طرز تهیه

حبوبات را از شب قبل خیس کنید. سبزی آش را پاک کنید و بشویید. سپس آن را ریز خرد کنید. پیاز را نگینی خرد کنید و در روغن تفت دهید تا طلایی شود. سیر را له کنید و به پیاز داغ اضافه کنید. زردچوبه، نمک و فلفل سیاه را به پیاز داغ اضافه کنید و تفت دهید. حبوبات را به همراه آبکش در قابلمه بریزید. سبزی آش، پیاز داغ و 8 لیوان آب را به قابلمه اضافه کنید. شعله را زیاد کنید تا آب به جوش آید. سپس شعله را کم کنید و اجازه دهید تا آش حدود 2 تا 3 ساعت بپزد و جا بیفتد. در 30 دقیقه آخر پخت، رشته آش را به قابلمه اضافه کنید. کشک را با کمی آب ولرم مخلوط کنید تا صاف شود. سپس آن را به آش اضافه کنید. آش را بجوشید و در صورت نیاز نمک و فلفل آن را تنظیم کنید. آش را در ظرف مورد نظر بریزید و با نعنا داغ و پیاز داغ تزیین کنید. نکات:

برای اینکه آش رشته لعاب داشته باشد، میتوانی از 1 قاشق غذاخوری ارد در آش استفاده کنید. برای اینکه آش رشته رنگ بهتری داشته باشد، میتوانی از کمی زعفران دمکرده در آش استفاده کنید. میتوانی از کشک ساییده یا پاستوریزه در آش استفاده کنید. میتوانی از نعنا داغ و پیاز داغ برای تزیین آش استفاده کنید. آش رشته را میتوانی با نان سنگک یا نان لواش میل کنید.

Hello, Welcome to the muna food home channel my name is Mona , I love to cook and experiment in the kitchen, to prepare simple and quick recipes, vegan dishes, meat dishes, or cheap meals. I check different recipes, if I like them I take them and share them with you. It is very important for me to know your opinion about my recipes. !! If something goes wrong, write to me and I will explain everything to you. Subscribe to new video notifications and activate them so you don't miss any new recipes)Ash reshteh

- #munafoodhome
- #cooking
- #food
- #soup
- #Lunch
- READ MORE

For You

- این همون هست که سالها دنبالش بودم : همه تا دیدن فکر کردن | کباب ترکیه ای | کباب | کباب ترکی خوشمزه
68 views · 19 hours ago
- طرز تهیه کله خانگی در منزل | پاک کردن کله : تا پخت در منزل | با دستور جادویی
592 views · 7 days ago
- میدونم که دیدن این غذا اتفاقی نیست : کوکو سیب زمینی بدون گوشت : روش درست کردن کوکو سیب زمینی | کوکو
302 views · 2 weeks ago
- راحت مناسب برای رژیم ها : طرز تهیه کله خانگی در منزل : طرز تهیه کله خانگی | این غذا ساده و راحت مناسب برای رژیم ها
227 views · 5 months ago

Videos ▶ Play all

- این همون هست که سالها دنبالش بودم : همه تا دیدن فکر کردن | کباب ترکیه ای | کباب | کباب ترکی خوشمزه
68 views · 19 hours ago
- طرز تهیه کله خانگی در منزل : طرز : ..پخته کله در منزل | پاک کردن کله تا
592 views · 7 days ago
- کوکو سیب زمینی بدون گوشت : روش درست کردن کوکو سیب زمینی | کوکو
302 views · 2 weeks ago
- میدونم که دیدن این غذا اتفاقی نیست : غذای که میدونم اگه با این دستور
444 views · 3 weeks ago

Popular videos ▶ Play all

- طرز تهیه اش رشته مجلسی : طرز تهیه ...آش رشته خانگی | تقسیم سبزی
27K views · 1 year ago
- kashk recipe : kashk iranian sauce kashk with yogur at...
6.2K views · 1 year ago
- قرطی ترین خورشت بادمجان : خورشت ...بادمجون مجلسی در ایرفرایر |
2.2K views · 2 years ago
- آش چشم بلبلی مجلسی یا ماش : ...مغوی ترین آش افطار | آش ماش
1.7K views · 2 months ago

آش و سوپ ▶ Play all

- روش پخته آش اسفناج با تمام نکات ...آش مخصوص سرماخوردگی_آش
Muna food home
558 views · 1 year ago
- ساده ترین وکاملترین سوپ رشته ای ...بازتره فرنگی_سوپ مرغ با تره فرنگی
Muna food home
334 views · 1 year ago
- طرز تهیه اش رشته مجلسی : طرز تهیه ...آش رشته خانگی | تقسیم سبزی
Muna food home
27K views · 1 year ago
- سوپ بروکلی یا چدار ایتالیایی : با این ...سوپ مهمونانو سوپرایز کن | سوپ کلم
Muna food home
174 views · 2 years ago

خورشت ها ▶ Play all

- طرز تهیه خورش قهیه با گوشت چرخ ...مجلسی_دستور پخته برای آش
Muna food home
594 views · 1 year ago
- خورشت فسنجون ران ...بوقلمون_فسنجون با بوقلمون ،اگه
Muna food home
842 views · 1 year ago
- قهمه اعلا یا بوی عطر ندری : طرز تهیه ...قهمه ایرانی خیلی عالی | اینجوری قهمه
Muna food home
530 views · 2 years ago
- خورشمره ترین دستور پخته خورش بامیله ...طرز تهیه خورش با میله
Muna food home
814 views · 2 years ago

bread - نان ها ▶ Play all

- نان خانگی درتابه : نان سیوس دار ...خانگی | وقتی که نان خودم میپزم از
Muna food home
368 views · 2 years ago
- دستور پخته نان جو_طرز تهیه نان جو ...تابه سریع وآسان_نان ساده جو در
Muna food home
445 views · 1 year ago
- طرز تهیه نان کتان فوری_نان خانگی ...نان بدون استراحت پخته نان خانگی
Muna food home
311 views · 1 year ago
- نان موی فرشته | دستور پخته نان ...مغناوت وخوشمزه | برای اولین باردر
Muna food home
399 views · 2 months ago

کباب ها/kebabs ▶ Play all

- ساده ترین طرز تهیه کباب گوشت : ...روغن کباب تابه ای با سبزیجات |
Muna food home
327 views · 2 years ago
- دستور پخته فلافل خانگی : این فلافل ...م راحت وهم بدون قاب درست میشه |
Muna food home
220 views · 2 years ago
- بهترین روش پخت مرغ کامل در هواپز : ...مگر تا صد خنده مرغ کامل میتونی با
Muna food home
807 views · 2 years ago
- سلدترین دستور پخته کباب مرغ باگو ...سبزی_کباب مرغ یا گاو سبزی_ه دستور
Muna food home
420 views · 1 year ago

polo - پلو ها ▶ Play all

- پلو مخلوط عدس و هویج : یه پلو ...شمره وآسان | دستور پخته پلو عدس
Muna food home
283 views · 2 years ago
- یه چه زرشک پلو ی : با این روش : ...هیج وقت مرغت بو نمیده وخیلی
Muna food home
427 views · 2 years ago
- بادمجون داری نمیدونی چی درست ...کنی | خوراگ بادمجان تایندی با
Muna food home
427 views · 4 months ago
- با یک پیمانه لوبیا چشم بلبلی و تکه ...ای مرغ این غذای خوشمزه رو درست
Muna food home
331 views · 5 months ago

کوکوها شامی ها ▶ Play all

- دستور پخته فلافل خانگی : این فلافل ...م راحت وهم بدون قاب درست میشه |
Muna food home
220 views · 2 years ago
- کوکو سیب زمینی با گوشت : انقدر ...وشمزه است که دوست داری همیشه
Muna food home
328 views · 2 years ago
- طرز تهیه کوکوپرنج_ کوکو پرنج پخته با ...گوشت_دستور پخته کوکوپرنج
Muna food home
470 views · 1 year ago
- کوکو سبزی مجلسی یا سبزی آماده : ...این مدل کوکو سبزی یک بار امتحان
Muna food home
323 views · 7 months ago

دسر ها - ژله ها /Desserts ▶ Play all

- با توت فرنگی و بلوبری این دسر عالی ...میشه : ژله با شیر خیلی راحت تهیه
Muna food home
106 views · 2 years ago
- رافائلو نارگیلی : بدون فر و بدون پختن ...| رافائلو نارگیلی دستور تهیه یک
Muna food home
118 views · 2 years ago
- دسر میوه ای با شیر عمل : خیلی ...سریع و آسان در کمترین زمان | دسر
Muna food home
128 views · 2 years ago
- دسر خوشمزه با بیسکویت پتی بور : ...دسر ...میوه ای برای مهمونی ها | دسر
Muna food home
98 views · 2 years ago