٥ وصفات شهية بمسحوق الطماطم

ميزونيتشر بامرني وصفات تجريبية

1. صلصة الطماطم



المكونات

40 غ مسحوق طماطم؛ 180–220 مل ماء دافئ؛ ملعقة كبيرة زيت زيتون؛ فص ثوم؛ ملح وفلفل وأوريغانو.

طريقة التحضير

اخلط المسحوق بالماء الدافئ. حمّر الثوم قليلًا بالزيت، ثم أضف خليط الطماطم واتركه على نار هادئة 5–10 دقائق. اضبط القوام بالماء والملح.

2. أرز بنكهة الطماطم



المكونات

300 غ أرز؛ 20 غ مسحوق طماطم؛ بصلة؛ ملعقتان كبيرتان زيت؛ 500–600 مل ماء أو مرق؛ ملح وتوابل.

طريقة التحضير

قلّب البصل في الزيت. أضف الأرز ومسحوق الطماطم وحرّك قليلًا، ثم أضف الماء أو المرق. اطبخ الأرز بحسب نوعه حتى ينضج.

3. شوربة الطماطم



المكونات

60 غ مسحوق طماطم؛ 800 مل ماء أو مرق خضار؛ بصلة؛ ملعقة كبيرة زيت؛ ملح وفلفل؛ كريمة اختيارية.

طريقة التحضير

حمّر البصل في الزيت. امزج المسحوق بقليل من المرق ثم أضف بقية السائل. اتركه يغلي برفق نحو 10 دقائق واضبط القوام والتتبيل.

4. خلطة طماطم للدجاج والكباب



المكونات

40 غ مسحوق طماطم؛ 20 غ بابريكا؛ 15 غ ثوم بودرة؛ 10 غ بصل بودرة؛ 5 غ كمون؛ 5 غ فلفل أسود؛ 5 غ ملح.

طريقة التحضير

اخلط جميع المكونات. استخدم 10–15 غ من الخلطة لكل كيلوغرام من الدجاج أو اللحم مع قليل من الزيت. انقع اللحم مبردًا ثم اطهه جيدًا.

٥ وصفات شهية بمسحوق الطماطم

ميزونيتشر بامرني وصفات تجريبية

5. غموس الطماطم



المكونات

25 غ مسحوق طماطم؛ 75–100 مل ماء دافئ؛ ملعقة كبيرة زيت زيتون؛ ملعقة صغيرة عصير ليمون؛ نصف ملعقة صغيرة كمون؛ فلفل حار وملح.

طريقة التحضير

اخلط المسحوق بالماء الدافئ واتركه بضع دقائق. أضف الزيت والليمون والكمون والملح والفلفل الحار، ثم حرّك وقدّم الغموس طازجًا.

الكميات إرشادية؛ عدّل الماء حسب تركيز المسحوق. استعمل مسحوقًا آمنًا غذائيًا، واحفظ الطعام المحضّر بطريقة مناسبة.