

انواع برنج
برنج لونگی افغانی «سوپر کرنل باسمتی سیله»
برنج سوپر کرنل باسمتی
برنج باسمتی معمولی



الانواع الارز
الارز سوپر کرنل باسمتی سیله
الارز سوپر کرنل باسمتی
الارز باسمتی عادی

Produkter og priser

Navn og beskrivelse

- 5 kg. Super Kereneel Basmati Sela (Lawangi) Ris **65** 10 kg. 130
- 5 kg. Super Kereneel Basmati Ris **65** 10 kg. 130
- 5 kg. Best Basmati Ris **55** 10 kg. 110

Kogvejledning

- 1 Vælg mængden af den ønskede ris. Vask risene med koldt vand og lad dem være i vandet i tre timer.
- 2 Hvis du skal koge et kilo ris, skal du bruge mindst tre liter vand.
- 3 Når du putter risene ned i vandet og vandet begynder at koge, lad dem koge fra 7 - 8 minutter og derefter tømmer du risene ind i en "Chalusaafi" og smider lidt kold vand på.
- 4 Derefter lave du ønskede fedtfattig vand i kedel og putter risene ind i og sætter kedlen i ovnen. Risene haler i ovnen fra 15 til 20 minutter.

Adresse

Bakhter Trade & Food Distribution

Elmelyparken 3B, 1. tv
DK-2680 Solrød Strand

- + 45 69 10 37 39 - 52 62 25 15
- info@bakhtertrade.com

Vi er de billigste!

Kig på priserne herunder!

Navn og beskrivelse

	Markedspris	Vores pris
• 10 kg. Super Kereneel Basmati Sela (Lawangi) Ris	180	130
• 10 kg. Super Kereneel Basmati Ris	180	130
• 10 kg. Best Basmati Ris	150	110

Minimum bestillingskrav

Jylland, Fyn og Sjælland: 50 kg.

Storkøbenhavn: 30 kg.



Der inkluderes følgende produkter

- Afghani green Raisin
- Afghani Red Raisin
- American Almond kernel
- Chickpea
- Nuqal
- Pine Nuts (with shell)
- Pine Nuts Kernel
- Cashew Nuts
- Pistachio
- Afghani Dried Mulberry
- Afghani Dried Apricot

Spar 1000 kr. om måneden!

- Du køber varerne til engrospris
- Du får varerne til døren

Ring på **69103739** eller bestil online via:
www.bakhtertrade.com



Oktober 2009

Bakhter Trade & Food Distribution

www.bakhtertrade.com



4 - کمی چرب آب داخل دیگ مورد نظر انداخته و برنج ها را در آن بیاندازید. قابل یاد آوری است که مصالحه جات تان را طبق سلیقه تان به آن اضافه نموده و درب دیگ را بسته نموده به مدت 10 تا 15 دقیقه برنج را دم دهید.

واردات آینده ما



1. کشمش سبز افغانی
2. کشکش سرخ افغانی
3. بادام امریکایی «مغز»
4. نخود «بریان شده»
5. نقل افغانی
6. چلغوزه «با پوست»
7. چلغوزه «مغز»
8. کشو نت «بادام هندی»
9. پسته اعلی
10. توت ابراهیم خانی افغانی
11. کشته قیسی زردآلو افغانی

مقدار فرمایش

مشتریان محترم شرکت تجارتي باختر می توانند حد اقل مقدار فرمایش خود را در شهرهای مختلف دمنارک، قرار ذیل در نظر بگیرند:

- در جزیره یولند، فیون و شیلند حد اقل 50 کیلو گرام
- در کوپنهاگن بزرگ حد اقل 30 کیلو گرام

شرکت تجارتي باختر همیشه آماده خدمت به مشتریان محترم می باشد!



رهنمایی و طریق پخت

طریقه پخت برنج سوپرکرنل باسمتی سیله «برنج لونگی».

1 - مقدار برنج مورد نظر تان را انتخاب نموده بعد از شستن با آب سرد، آن را به مدت سه ساعت در آب سرد قرار دهید.

2 - در برابر هر کیلوگرام برنج حد اقل سه لیتر «کیلو» آب در نظر گرفته نمک در آن اضافه نموده روی اجاق بگذارید. بطور مثال اگر می خواهید سه کیلو برنج را بپزید، حداقل 9 تا 10 لیتر آب در نظر بگیرید - یعنی آب باید سه برابر برنج باشد.

3 - برنج را که در آب تر نموده اید آبش را گرفته و در آب جوش بیاندازید و وقتی که آب دوباره شروع به جوشیدن نمود، بگذارید میان 7 تا 8 دقیقه بجوشد و بعد آن را در چلو صاف خالی نموده بگذارید آبش گرفته شود و اگر مقداری آب سرد روی آن بریزید، بهتر است.

4 - کمی چرب آب داخل دیگ مورد نظر انداخته و برنج ها را در آن بیاندازید. قابل یاد آوری است که مصالحه جات تان را طبق سلیقه تان به آن اضافه نموده و درب دیگ را بسته نموده به مدت 15 تا 20 دقیقه برنج را دم دهید.

طریقه پخت برنج باسمتی

1 - مقدار برنج مورد نظر تان را بعد از شستن با آب سرد، آن را به مدت نیم ساعت در آب بگذارید.

2 - در مقابل هر کیلو برنج حد اقل سه لیتر «کیلو» آب در نظر گرفته، نمک در آن اضافه نموده روی اجاق قرار دهید. بطور مثال اگر می خواهید سه کیلو برنج را پخته کنید، حداقل میان 9 تا 10 لیتر آب در نظر بگیرید.

3 - برنج را که در آب تر نموده اید آبش را گرفته و در آب جوش بیاندازید و وقتی که آب دوباره شروع به جوشیدن نمود، بگذارید تا مدت 6 دقیقه بجوشد و بعد آن را در چلو صاف خالی نموده بگذارید آبش گرفته شود و اگر مقداری آب سرد روی آن بریزید، بهتر است.