سر بسيط هيخلي الفراخ طرية وطعمها لا يُقاوم!

المحور · 2026-07-04

بصوا انا عشان هنا اي كنت مسخنه الوكس قوي الفراخ ما بتاخدش وقت هحط بس معلقه زيت كده مع الزبده ليه؟ الزيت بيسويها كده وبيخليها ماسكه نفسها من بره والزبده بتخلي الفراخ جوسي جدا من جوه فالاثنين بيعملوا خلطه لذيذه قوي بما ان في هنا فلفلايه كده ممكن ايه احطها كده تعمل لي طعم حرش كده شويه لو حابين دي

فلفلايه سبايسي شويه بس انا مش هقطعها عشان ما تبقاش سبايسي قوي وهشيلها في الاخر خالص لو ايه عشان ما تضايقناش ممكن احطها في الاخر خالص بعد لما تستوي بصوا بصوا بصوا الجمال طيب احنا متعودين نحط حبه ميه صغيرين عشان الفراخ تستوي انا مش هحط ميه هحط بقى ايه هي دي التركايه بقى الخطيره هحط حبه لبن خلاص اهو

هنسوي الفراخ في شويه لبن مش قادره احكي لكم على الطراوه اللي بتبقى فيها شويه اللبن دول هيودوا ويخلوا الفراخ في حته تانيه خالص بس