



طريقة تحضير سويا بيتي الأصلية

طعم الحجاز في منزلك

ثلاث نكهات.. تجربة واحدة مميزة



●
سويا أحمر
(بالكرديه)

●
سويا أبيض
(بالشعير)

●
سويا بالدخن

أكياس داخلية
Packages 6

الوزن الصافي 35g
Net weight



ماذا يوجد داخل العبوة؟

تحتوي العبوة على أظرف سوييا حمراء
حجازية فاخرة.

مسحوق الشعير الطبيعي

سوييا أحمر حجازية فاخرة

مكونات طبيعية لطعم غني

شعير بلدي
هيل
قرفة
كركدية
لون غذائي



١ لتر



الخطوة الأولى: الماء

- تجهيز وعاء زجاجي نظيف.
- إضافة ١ لتر من الماء.
- بدرجة حرارة الغرفة.

الخطوة الثانية: إضافة السوييا

- يخلط ظرف كامل من مسحوق
- السوييا مع الماء.
- حرك الخليط جيداً حتى التجانس.





الخطوة الثالثة: التخمير

- تترك السوييا لمدة تتراوح بين ٢ إلى ٤ ساعات.
- هذه الخطوة ضرورية لتتجانس نكهات الهيل والقرفة والكركديه.



الخطوة الرابعة: التحلية

- يضاف السكر حسب الرغبة.
- المعيار المقترح: ٩ ملاعق أكل لكل لتر.
- حرك جيداً حتى يذوب السكر تماماً.



الخطوة الخامسة: التصفية

- صفّ الشراب باستخدام مصفاة دقيقة لإزالة أي شوائب.
- تأكد من أن المنتج النهائي صافٍ وخالٍ من الرواسب قبل التحضير.



ملخص التحضير السريع



الماء: ١ لتر (درجة حرارة الغرفة)



الخليط: ظرف كامل



الوقت: ٢-٤ ساعات



التحلية: ٩ ملاعق (أو حسب الرغبة)

جاهزة للتقديم

قدمها باردة واستمتع بطعم
السوييا الحجازية الفاخرة.





سوڀيا بيتي

انتاج مؤسسه سوڀيا مصباح خضري

