



MAHMOOD RICE®

رز محمود

Rice has an important place in the nutrition of two-thirds of the world population. Rice gains importance day by day because it is nutritious, healthy, and delicious. Mahmood Basmati 1121 Sella Rice One of the world's leading brands is harvested from the paddy fields in the foothills of the Himalayan Region and Punjab. It is grown in our own structure using first class quality seeds and the paddy is cleaned and sorted under the most hygienic conditions with the help of modern techniques. Our highly experienced and dedicated quality staff tests Mahmood Basmati 1121 Sella Rice to different predefined standards.

Mahmood Basmati 1121 Sella Rice brand is committed to providing high quality products

With its consistent quality, aroma and taste, Mahmood Rice has gained a unique place in the global market. Besides, our departments of quality storage, marketing, production, and packaging are managed by a team of experienced professionals and inspected by a third-party auditing firm that bears a certificate of conformity in accordance with the standard specification provided by us.

يحتل الأرز مكانة مهمة في النظام الغذائي لثلاثي سكان العالم، أصبح الأرز أكثر أهمية في الوقت الحاضر لأنه مغذي وصحي ولذيذ. محمود بسمتي 1121 أرز سيلا واحدة من العلامات التجارية الرائدة في العالم يتم حصادها من حقول الأرز في منطقة الهيمالايا وسفوح البنجاب. الأرز، الذي يُزرع في هيكلنا الخاص باستخدام بذور عالية الجودة من الدرجة الأولى، يتم تنظيفه وفرزه في أكثر الظروف الصحية بمساعدة التقنيات الحديثة. يقوم موظفونا ذوو الخبرة العالية والمتخصصون باختبار أرز محمود بسمتي 1121 سيلا مقابل معايير مختلفة محددة مسبقًا.

محمود بسمتي 1121 ماركة سيلا ملتزمة بتقديم منتجات عالية الجودة.

يتميز أرز محمود بجودته المتناسقة ورائحته وطعمه مما يجعله يحتل مكان فريد في السوق العالمية. بالإضافة إلى ذلك تتم إدارة أقسام الجودة والتخزين والتسويق والإنتاج والتعبئة لدينا من قبل فريق من المهنيين ذوي الخبرة، ويتم متابعتها من قبل هيئة فحص تابعة لجهة خارجية والتي تتمتع بشهادة المطابقة وفقًا للمواصفات القياسية التي نعتمدها في منتجاتنا.

What makes Mahmood rice unique is the fact that our basic activities such as paddy husk separation, rice cleaning, and thickness grading are carried out in a first-class rice processing plant. Furthermore, polishing, length grading, color sorting, and packaging are all performed in-house to offer high-quality products.

In order to comply with global standards, Mahmood Rice is repeatedly cleaned using ultra-modern machines to maintain quality throughout the process.

Mahmood Rice represents quality and stability. Each grain of packaged rice is subject to state of the art hygiene conditions and packaged under the supervision of our quality control team.

والشيء الذي يجعل من رز محمود فريداً؛ هو الإلتزام بأنشطتنا الرئيسية، مثل فصل قشر الأرز، وتنقية الأرز، وتصنيف سمكه في مصنع لتجهيز الأرز من الدرجة الأولى. بالإضافة إلى ذلك، تتم عمليات تصنيف الطول وفرز الألوان والتعبئة والتغليف لتقديم منتج عالي الجودة.

وللامتثال للمعايير العالمية، يتم تنقية زر محمود بشكل متكرر باستخدام آلات حديثة للغاية للحفاظ على الجودة طوال العملية.

محمود بوتون يرمز إلى الجودة والاستقرار. تخضع كل حبة أرز لأحدث شروط النظافة وتعباً تحت إشراف فريق مراقبة الجودة لدينا.

MAHMOOD RICE®

رز محمود

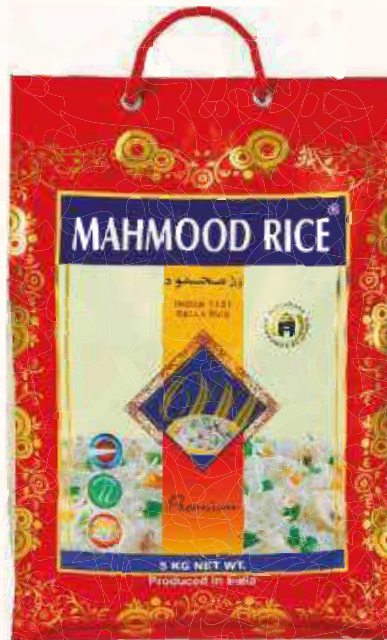


# MAHMOOD RICE®

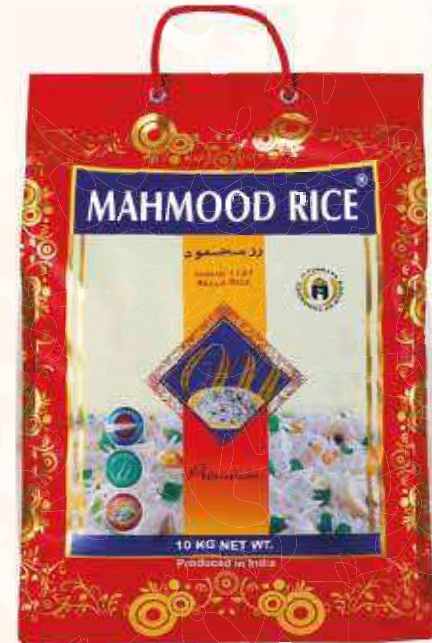
## BASMATI 1121 SELLA RICE



MAHMOOD RICE  
POUCH / كيس  
900GR / 900 غ



MAHMOOD RICE  
POUCH / كيس  
5KG / 5 كغم

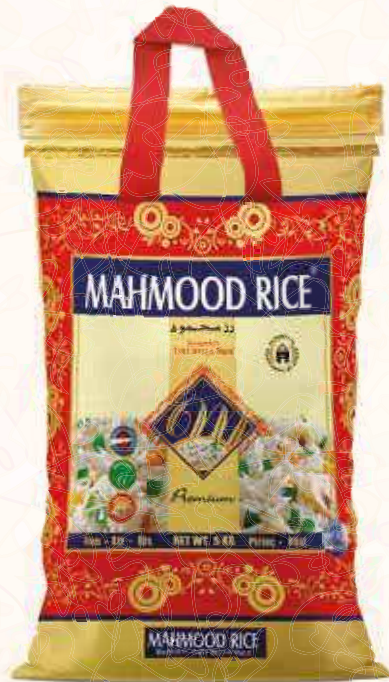


MAHMOOD RICE  
POUCH / كيس  
10KG / 10 كغم

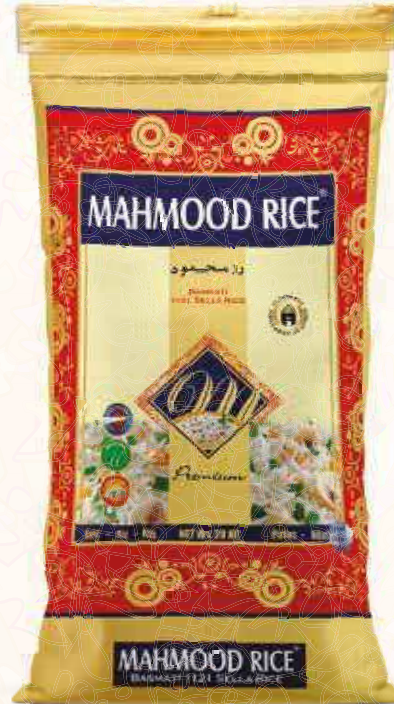


# MAHMOOD RICE®

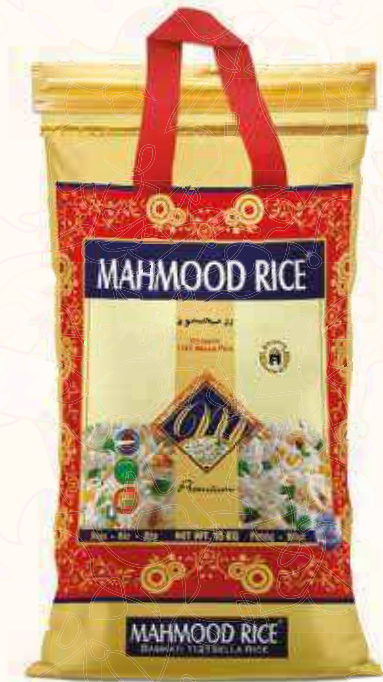
## BASMATI 1121 SELLA RICE



**MAHMOOD RICE  
WPP  
5KG / 5 كغم**



**MAHMOOD RICE  
WPP  
20KG / 20 كغم**



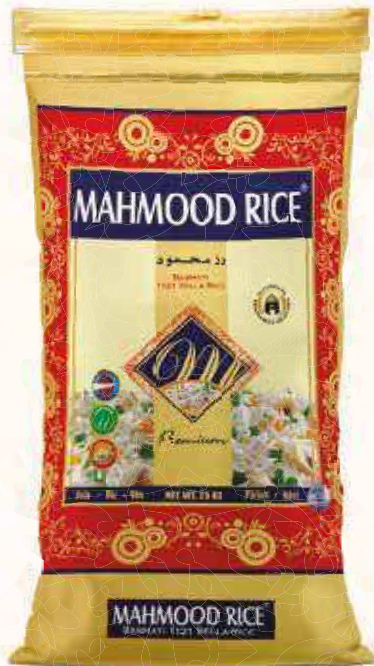
**MAHMOOD RICE  
WPP  
10KG / 10 كغم**



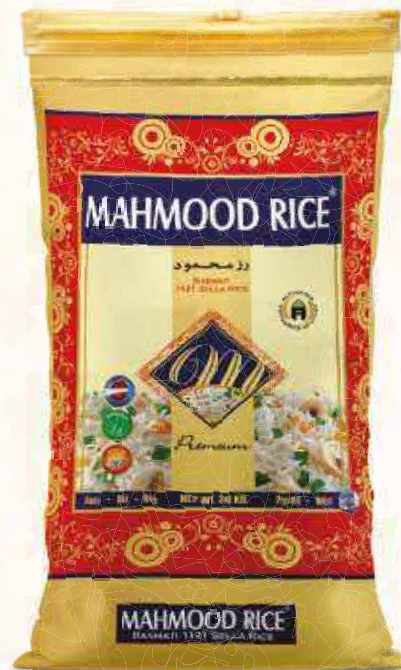


# MAHMOOD RICE®

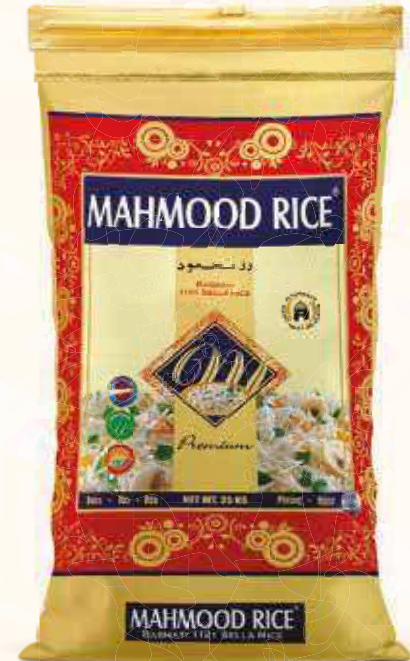
## BASMATI 1121 SELLA RICE



**MAHMOOD RICE  
WPP**  
25KG / 25 كغم



**MAHMOOD RICE  
WPP**  
30KG / 30 كغم



**MAHMOOD RICE  
WPP**  
35KG / 35 كغم



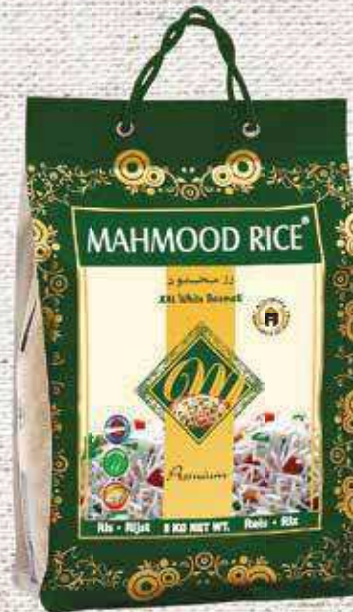
*XXL White Basmati*

# MAHMOOD RICE®

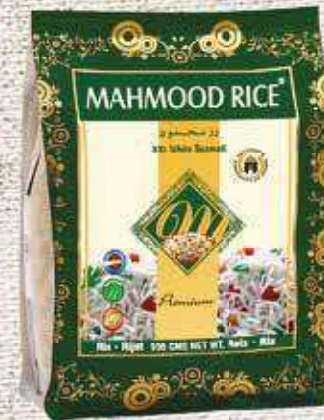
## XXL White Basmati



MAHMOOD RICE  
POUCH / کیس  
10KG / 10 کغم



MAHMOOD RICE  
POUCH / کیس  
5KG / 5 کغم



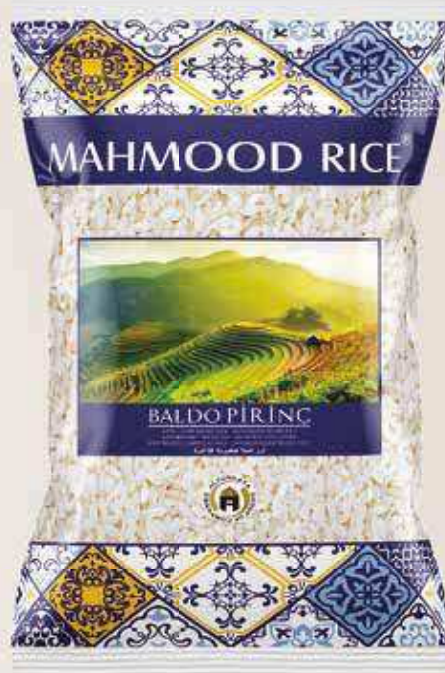
MAHMOOD RICE  
POUCH / کیس  
900GR / 900 ع





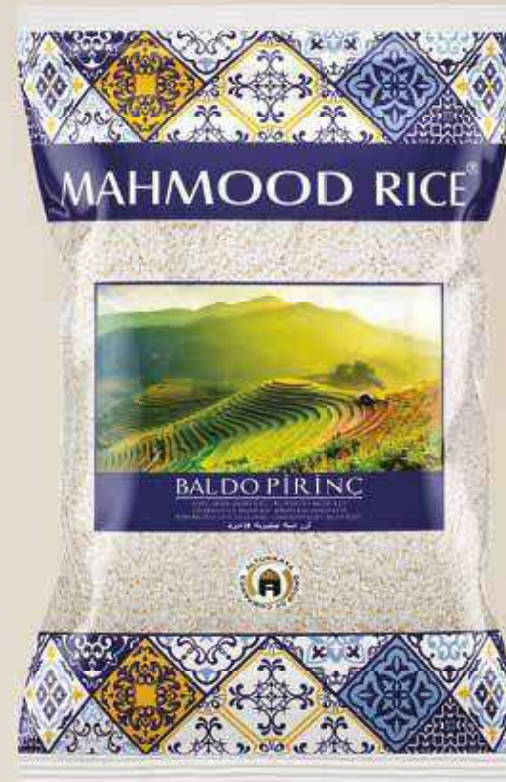
# MAHMOOD RICE®

## BALDO RICE



MAHMOOD RICE

BALDO / بالدو  
900GR / 900 غ



MAHMOOD RICE

BALDO / بالدو  
5KG / 5 كغم





# BIRYANI

البرياني

# Ingredients

## For Rice:

- 1 and half cup of Mahmood Basmati Rice
- 5 tablespoons of butter (or sunflower oil)
- 1 carrot
- 1 pinch of saffron
- 1 tea glass of milk
- 2-3 pieces of clove
- 1 bay leaf
- 1 cinnamon stick
- 1 and half teaspoon of salt

## For chicken:

- 4 pieces of boneless chicken thighs
- 3 tablespoons of yoghurt
- 1 tablespoon of strained yoghurt
- 1 and half teaspoons of ginger (crushed)
- 5 tablespoons of olive oil
- 1 tablespoon of crushed cardamom
- 3 cloves of crushed garlic
- 1 teaspoon of cumin
- 1 and half teaspoons of coriander powder
- 1 teaspoon of freshly ground black pepper
- 1 teaspoon of salt
- 1 teaspoon of ground red pepper

# Recipe

Marinate the chicken first. Put the chicken and all the marinating ingredients into a large bowl. Mix all the ingredients well. Seal the large bowl with a cling film and let it chill in the fridge for minimum 1 hour. Wash Mahmood Basmati Rice and rinse it well. Put rinsed Mahmood Basmati Rice into a medium saucepan. Put the cinnamon stick, cloves, and bay leaf on the rice

Pour water one finger above the mixture Cook the rice at a low heat until the rice is slightly softened. Take Mahmood Basmati Rice away from the cooker when they are slightly softened and rinse the water, then rest it.

Put the milk into a bowl and pour saffron into it.

Melt the butter in another saucepan. Pour the grated carrot and soften it. While at low heat, take the chicken that is marinated. Pour saffron with the milk and cook it with milk and saffron for a few minutes. Pour softened Mahmood Basmati Rice into the mixture and add spices and salt.

Put some cloth on the saucepan and close the lid. Let it cooked with low heat.

Cook it for around 15-18 minutes and take it away from the cooker and rest it.

Then mix it well and serve it.

# المكونات

## لتحضير الأرز:

- كوب ونصف كبير من أرز بسمتي رز محمود
- 5 ملاعق كبيرة من الزبدة (أو الزيت العادي)
- ثمرة جزر واحدة
- رشة زعفران
- كوب صغير حليب
- 2 - 3 قطع من القرنفل
- ورقة غار واحدة
- عود واحد من القرفة
- ملعقة ونصف صغيرة من الملح

## لتحضير الدجاج:

- 4 قطع فخذ الدجاج بدون عظم
- 3 ملاعق كبيرة زبادي
- ملعقة كبيرة زبادي مصفى
- ملعقة ونصف صغيرة زنجبيل (مطحون)
- 5 ملاعق كبيرة زيت زيتون
- ملعقة هيل مطحون
- 3 حبات ثوم مطحون
- ملعقة صغيرة كمون
- ملعقة ونصف صغيرة كزبرة مطحونة
- ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون طازج
- ملعقة متوسطة ملح
- ملعقة صغيرة فلفل أحمر مطحون

## طريقة التحضير

ينقع الدجاج أولاً، يوضع الدجاج ومكونات النقع في إناء كبير. تخلط جميع المكونات بشكل جيد. يغطى الوعاء جيداً بغلاف محكم الإغلاق، ثم يترك في التلاجة لمدة ساعة على الأقل. يغسل رز محمود أرز بسمتي جيداً ويصفي من الماء. يوضع رز محمود أرز بسمتي المصفى في وعاء متوسط الحجم. يضاف إليه عود القرفة والقرنفل وورق الغار. يضاف إليه كمية من الماء مقدار إصبع واحد فوق الخليط. يترك الأرز على نار هادئة حتى يلين قليلاً. وعندما يلين أرز بسمتي رز محمود قليلاً ينقل من على النار وتصفى المياه الزائدة ويترك جانباً. ثم يوضع الحليب في كأس ويضاف إلى الزعفران. تذويب الزبدة في وعاء آخر. يضاف الجزر بعد بشره ثم يترك ليلين. وبينما يكون الخليط على نار هادئة، يؤخذ الدجاج المنقوع. ويضاف إليه الحليب والزعفران، ثم يترك لينضج مع الحليب والزعفران لبضع دقائق. يضاف بعد ذلك إليه أرز بسمتي رز محمود الناضج نصف نضج مع الملح والبهارات. تغطي الحلة بقطعة قماش ثم يغلق غطاؤها وتترك لتنضج على نار هادئة. وبعد أن تطبخ لمدة تتراوح بين 15 - 18 دقيقة تزال من على النار وتترك لبعض الوقت. ثم تقلب بشكل جيد وتقدم على طاولة الطعام.

MAHMOOD RICE®

رز محمود

# VEGETABLE PILAF

الأرز بالخضروات





# Ingredients

2 glasses of Mahmood Basmati Rice  
1 tablespoon of sunflower oil  
3 tablespoons of butter  
1 carrot  
1 capia pepper

1 glass of fresh dolichos  
1/2 glass of peas  
1 teaspoon of salt  
1 teaspoon of black pepper  
2 and a half glass of boiled water

## Recipe

Wash the rice grains until the starch is gone and rinse. Add butter and sunflower oil into the saucepan for the rice, heat them. Saute the carrot, pepper and dolichos. Add the rice and cook until you get a transparent appearance. Add salt, black pepper, turmeric, and finally the peas and pour boiled water and mix. Close the lid and first boil with high heat, then lower the heat and let it cooked for 10 minutes. Turn off the cooker and put kitchen towel onto the pot and close the list. Let the rice brew. You may serve your rice after it is brewed.

## المكونات

2 كوب كبير من أرز بسمتي رز محمود  
ملعقة كبيرة زيت نباتي  
3 ملاعق كبيرة من الزبدة  
ثمرة جزر واحدة  
ثمرة فلفل أحمر حلو

كوب كبير من اللوبياء الطازجة  
نصف كوب كبير من البازلاء  
ملعقة متوسطة ملح  
ملعقة صغيرة فلفل أسود  
كوبان ونصف من الماء المغلي

## طريقة التحضير

يغسل الأرز بماء وفير حتى يفقد النشاء ثم يصفى. يضاف إلى حلة الأرز و الزبدة و الزيت ويحمّر. ثم يضاف الجزر والفلفل واللوبياء ويلقى. يضاف الأرز المصفى ويترك على النار حتى يتحول لونه إلى اللون الشفاف. يضاف الملح والفلفل الأسود والكركم وأخيرا البازلاء، ثم يضاف الماء المغلي ويقلب. يغلق غطاء الحلة وتترك حتى يغلي الخليط على نار مرتفعة، ثم ما إن يبدأ بالغلين يترك على نار هادئة لينضج لمدة 10 دقائق. يطفىء الموقد وتوضع فوق الأرز قطعة قماش نظيفة أو ورقة مناديل ويغلق غطاء الحلة ويترك الأرز ليتخمر. يمكنكم تقديم الأرز الآن بعد أن تخمر.

MAHMOOD RICE®

رز محمود



# SAFFRON RICE

أرز بالزعفران

# Ingredients

2 cups Mahmood Basmati Rice  
3 cups of hot water  
1 teaspoon saffron  
3 tablespoons of butter  
1 tea cup of hot water  
1 tea cup zereshk  
salt

## Recipe

Wash the Mahmood Rice Basmati rice well and drain the water. Take the butter in the pan, heat it and add the rice. After adding water and salt, close the lid and let it brew. Soak zereshk in 1 cup of hot water for 5-10 minutes. Then, let's put the zereshks in the pan, soften them in a little butter and remove them from the stove, add the saffron that we melted in hot water and the softened zereshks to our rice, mix and serve hot.

## المكونات

2 كوب ماء أرز بسمتي محمود  
3 أكواب من الماء الساخن  
1 ملعقة صغيرة زعفران  
3 ملاعق كبيرة زبدة  
1 ملعقة صغيرة ماء ساخن  
1 ملعقة صغيرة زرشك  
ملح

## طريقة التحضير

اغسل أرز بسمتي أرز محمود جيداً وصفي الماء. نأخذ الزيت في المقلاة ونحميه ونضيف الأرز. بعد إضافة الماء والملح ، أغلق الغطاء واتركه يشرب. نقع زريشك في كوب واحد من الماء الساخن لمدة 5-10 دقائق. بعد ذلك ، دعونا نضع نباتات زريشك في قدر ، ونخففها في القليل من الزبدة ونرفعها عن الموقد ، ونضيف الزعفران و زريشك الطرية التي صهرناها في الماء الساخن إلى أرزنا ونقدمها ساخنة.

MAHMOOD RICE®

رز محمود

# MAHMOOD RICE®

## رز محمود



ALTUNKAYA GROUP OF COMPANIES

Dubai/ U.A.E. Tel: 00971 4 2350664 Fax: 00971 4 2350665  
E-mail: info@mahmoodrice.com Web: www.mahmoodrice.com

MahmoodRiceGlobal /   

