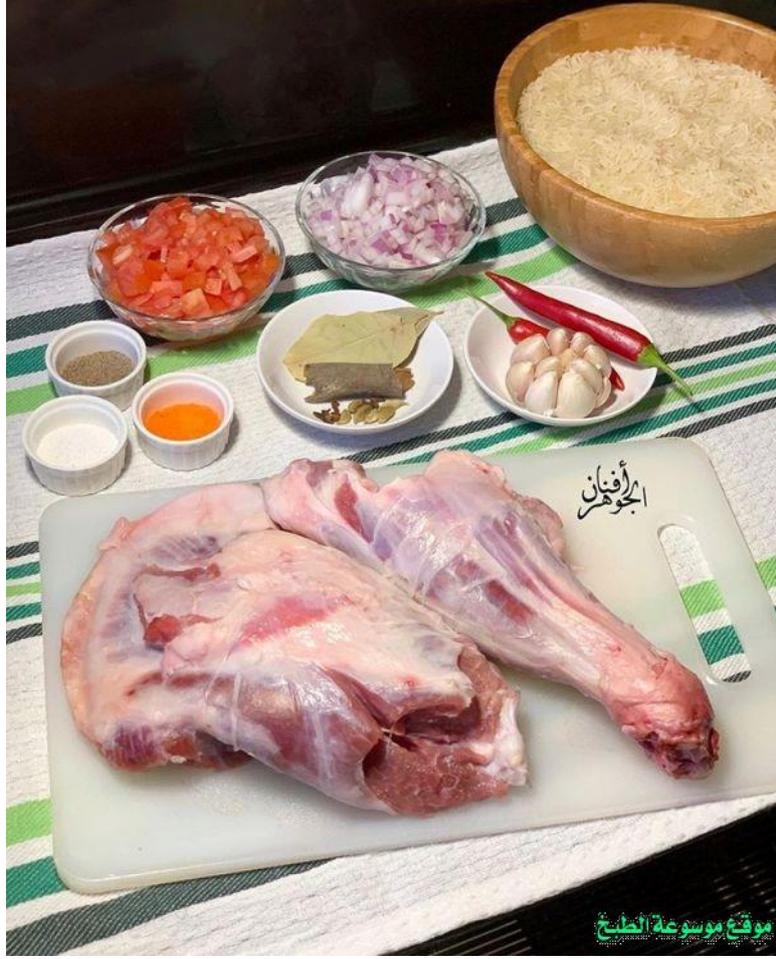


طريقة عمل المندي باللحم بالفرن سهله أفنان الجوهر بالصور



?????? مندي لحم على كيفك اللحم ذائب والرز نثري ولذيذ

المقادير لعمل المندي باللحم بالفرن :



لحم غنم  
صفار زعفران  
ملح وفلفل اسود

للرز نحتاج :

ملعقة زبدة  
بصل وطماطم  
قرفه وورق غار  
وقرنفل وهيل  
ملح وفلفل اسود  
٣ اكواب رز مغسول  
٤ اكواب ماء فاتر

طريقة عمل المندي باللحم بالفرن :

اخترت من اللحم ( الكتف والفخذ والضلوع )

حطيت عليهم صفار الزعفران والملح والفلفل الاسود وخليتهم على جنب



صفار الزعفران  
saffron yellow

موقع موسوعة الطبخ



فلفل أسود  
black pepper





موقع موسوعة الطبخ

والان اجهز الرز

حمست البصل مع زبدة



وبعد ما ذبل البصل حطيت الطماط وحمسته شوي



واحت البهارات



واخر شي حطيت الرز المنقع والمغسول



وخلطت المكونات



واحت الماء الفاتر

٤ أكواب ماء فاتر  
4 cups Lukewarm water

افنان الجوهر / @fno\_algohr

موقع موسوعة الطبخ





ومجرد ما حطيت المويه الفاتره ( لا بارده ولا حاره ) قفلت على النار

بعدين غطيته بقصدير



وخرمته من جميع الجهات



وحتيت فوقه اللحم وورق زبده



@fno\_algohr / أفنان الجوهر

موقع موسوعة الطبخ



وكمان قصدير ودخلته الفرن على حرارة ٢٠٠ درجة من تحت لمدة ساعتين الى ٣ ساعات



ولو تحبوا تحمروه من فوق عادي بعد مايستوي شيلوا القصدير من فوق وحمروه



واخر شيء جهزوا الفحم وبخروا فيه اللحم والرز عشان يعطينا نكهة المندي المضبوط



@fno\_algohr / افنان الجوهر

موقع موسوعة الطبخ



مندي باللحم لذيذ وسهل جربوه وعليكم بالعافيه

