

طريقة كبسة ارز باللحم بالصور فروحة الامارات



لحم بعدد أفراد الأسرة مقطع مكعبات بدون عظم + 3 كوب رز مغسول ومنقوع في ماء  
2 بصل مفروم صغير + 3 فص ثوم مبشور + رشّة زعفران + رشّة صفار زعفران ناعم  
2 طماطم مقطعه صغير + 2 عود فلفل حار + علبة حمص حب + 1 كوب زبيب  
2 حبة لومي + بهارات صحيحة : قرفه - ورق غار - ينسون حب - سنوت حب - هيل حب  
بهارات ناعمة : بهارات مخلوطه + كركم + ملح حسب الذوق + فلفل أحمر  
فلفل بابريكا + 2 كوب ماء حار + زيت + التزيين : لوز محمص + صنوبر محمص  
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يوضع قليل من الزيت في قدر ويترك يسخن ثم يضاف اللحم ويقلب حتى يحمر قليلا  
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء





حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



تضاف البهارات الصحيحة والبصل ويشوح الخليط حتى يشقر البصل  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم البهارات الناعمة والملح حسب الذوق

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يقلب الخليط ويترك عشر دقائق على نار وسط مع مراعات التحريك من حين لآخر

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم الطماطم ورشة زعفران ويقلب الخليط جيدا حتى تذبل جبات الطماطم  
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء





يسكب الماء الساخن حتى يغطي اللحم

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



ويترك على نار هادئة لمدة ساعة ونص حتى اكتمال استواء اللحم وشحن الموص

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يوضع الزيت والحمص يقلب حتى تندمج المكونات

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يسلقى الررز في ماء مضاف له ملح نص استواء

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء





حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم يضاف لخليط اللحم ويرش صفار الزعفران

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يكتفم القدر ويترك على نار هادئة جدا مدة نصف ساعة او حتى اكتمال الرز  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء





عند التقديم يرفع جزء من صفار الزعفران يقلب الرز بحذر  
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



ويغرف في طبق التقديم ويرش بالرز بصفار الزعفران يزين بالصنوبر واللوز  
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء





حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء





حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء