

طريقة عمل كبسة لحم موزات في قدر الضغط الكهربائي بالصور



how to make arabic kabsa rice with meat recipe



الكبسة بموزات اللحم من الطبخات في قدر الضغط الكهربائي هوم الك

المقادير والطريقة لعمل كبسة موزات اللحم :



-في قدر الضغط نضع القليل من الزيت..

اخترت خيار اللحم .. وبدا احمس



ونضيف البهارات الصحيحة:
(ورق غار، قرنفل، عود قرفة، نجمة اليانسون)
- ومكعبات من البصل وتحمس حتى تشقّر



موقع موسوعة الطبخ
موقع موسوعة الطبخ

- ثم نُضيف موزات اللحم ونُقلب حتى تتحمّر



- وتُبهر ب: فلفل أسود، بابريكا، ليمون أسود، قرفة، بهار لحم



وايضا نضيف

-ملعقة من صلصة الطماطم
-ملعقة من معجون أو منقوع التمر الهندي (اختياري)

ونقلب



-يُغمر بالماء الحار

ملاحظه :

(إذا لم يحمس اللحم نضيف ماء فاتر، وإذا كان محموس نضيف ماء مغلي)



-يكتّم حتى استواء اللحم (بحسب عدد قطع اللحم وحجمها، ونوع القدر)
-يفتح القدر ويضاف الملح، والأرز المغسول والمنقوع .. وشوفوا ارتفاع الماء عن الرز قبل الكتم





-يكتّم مع اختيار خيار الأرز..

وبعد ما يخلص الوقت نفتحه وتكون الكبسة جاهزة





موقع موسوعة الطبخ   يملين لون اللحم .. بدون ما أحمره في الفرن



موقع موسوعة الطبخ
يكتسب لون اللحم .. بدون ما أحمره في الفرن 🌟❤️

- وتقدم كبسة موزات اللحم مع البصل المقلي والصنوبر المحمّر ..

☑️ صحة وعافية



KABSA
©HIND_ALFAWZAN

موقع موسوعة الطبخ

