

مجبوس لحم نثري وناطع بالصور خطوة بخطوة



مجبوس لحم

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

موقع موسوعة الطبخ



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

موقع موسوعة الطبخ

المقادير :

لحم مغسول بعدد أفراد الأسرة + 1 بصل مفروم صغير
2 حبة طماطم مقطعه + ملعقة صغيرة ثوم مهروس
4 عود فلفل أخضر حار + حبة فلفل رومي مقطع مكعبات
بهارات : كركم + هيل + ملح + قرنفل + وبهارات مخلوطه
ماء ساخن + زيت + رز مغسول ومنقوع في الماء

حقوق النشر محفوظة لـ [فرووحة الإمارات](#) لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



يشوح البصل والثوم في قليل من الزيت

حقوق النشر محفوظة لـ [فرووحة الإمارات](#) لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ





يضاف اللحم ويقلب الخليط

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

موقع موسوعة الطبخ



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

موقع موسوعة الطبخ



تضاف الطماطم والفلفل الرومي والفلفل الحار ويشوح
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



يضاف الماء الساخن ويترك يغلي
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



يكتفم القدر ويترك على النار حتى استواء اللحم
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



يشغل اللحم بعد الإستواء
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



ويوضع على صينيه فرن

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

موقع موسوعة الطبخ



ويدخل فرن مسبق التسخين حتى الإحمرار

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

موقع موسوعة الطبخ



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

موقع موسوعة الطبخ



توضع المرقه في القدر تترك تغلي

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

موقع موسوعة الطبخ



ثم يضاف الرز بعد تصفيه من الماء

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

موقع موسوعة الطبخ



يترك يغلي على نار عالية ثم تخفض النار ويترك الرز حتى الإستواء على نار هادئة

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

موقع موسوعة الطبخ



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

موقع موسوعة الطبخ



يفتح القدر ويوضع خليط اللحم على الرز و يكتم لوقت التقديم
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ

طريقة عمل كيف اسوي مجبوس لحم لذيذ فروحة الامارات بالصور-kabsa laham meat recipes-



يُعرف في طبق التقديم ويزين بالبصل المحمر والمكسرات
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



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

موقع موسوعة الطبخ

طريقة عمل كيف اسوي مجبوس لحم لذيذ فروحة الامارات بالصور-kabsa laham meat recipes-



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

موقع موسوعة الطبخ



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

موقع موسوعة الطبخ

طريقة عمل كيف اسوي مجبوس لحم لذيذ فروحة الامارات بالصور-kabsa laham meat recipes-



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