

مجبوس لحم كويتي بطريقة فروحة الامارات بالخطوات المصورة



مجبوس اللحم

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



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

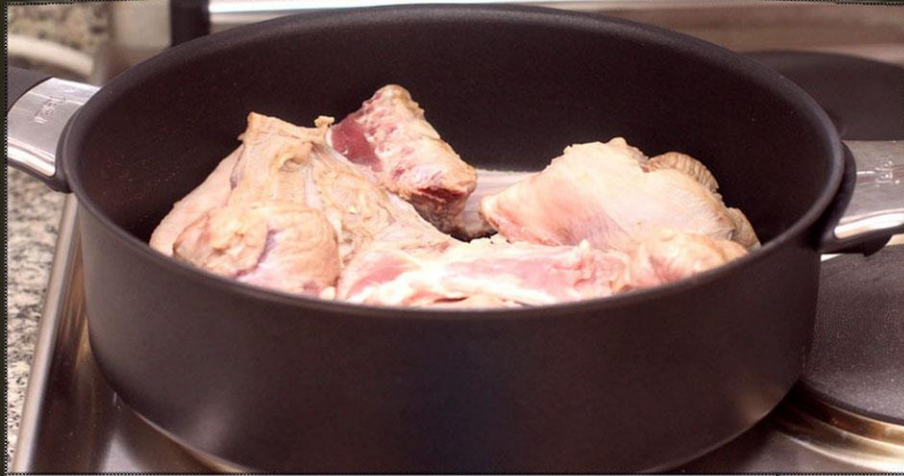
أربع أكواب رز مغسول ومنقوع في الماء + لحم بالعظم حسب أفراد الأسرة
كوب بصل مقطع صغير + 2 فص ثوم مهروس + زيت + ماء ساخن
1 ملعقة صغيرة زعفران منقوع في نص كوب ماء ساخن
1 ملعقة صغيرة هيل ناعم + 1 ملعقة أكل بهارات مشكله + ملح
بهارات سلق اللحم : 5 حبات هيل حب + 2 عود دارسين
2 ورق غار + زنجبيل 2 سم + بصله + 2 فص ثوم
الحشوة : 1 كوب بصل مفروم + نص كوب زبيب + علبة حمص حب
رشة ليمون اسود بودرة + نص ملعقة صغيرة بهارات مشكله
ملح حسب الذوق + كركم + زيت

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



يغسل اللحم ثم يوضع في قدر على النار ويقلب حتى يجف

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



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



ثم يسكب عليه الماء الساخن

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



وتضاف بهارات السلق ويترك حتى ينضج اللحم تماما
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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



يرفع اللحم من الماء ثم يوضع في صينية فرن مدهونه ويمسح سطحه بقليل من خليط الهيل والزعفران
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



ويدخل فرن ساخن حتى يحمر من الجهتين
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يحمّر البصل والثوم في قليل من الزيت

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



يصفى عليه ماء سلق اللحم ويضاف الملح حسب الذوق والبهارات

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



ويترك على النار يغلي يضاف الرز بعد تصفيه من الماء ويترك يغلي على نار عالية ثم تخفف النار
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ويغطي القدر ويترك على نار هادئة حتى الإستواء
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يسكب خليط الزعفران بعد استواء الرزويكتم لوقت التقديم
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



يحمّر البصل والزبيب في قليل من الزيت

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



يضاف الحمص العذب ويبتل بالملح والبهارات المشكّله واللومي الاسود ويترك حتى يتسبك
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحه الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



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



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



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة 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