

# مطبخ نافذة مصر ☐ وصفة اليوم "طاجن الأرز باللحم"



الثلاثاء 6 يونيو 2017 06:06 م

طريقة عمل طاجن الأرز باللحم، فجريها وشاركينا رأيك ☐

## المقادير:

- 4 أكواب ماء، أو مرق لحم ☐
- كوب أرز مغسول ☐
- $\frac{3}{4}$  كيلو لحم مقطع مكعبات صغيرة الحجم ☐
- كوب حمص مسلوق ☐
- بصلة كبيرة مقطعة مكعبات صغيرة ☐
- 3 ثمرات جزر متوسطة الحجم مقطعة مكعبات صغيرة ☐
- 10 فصوص ثوم مفروم ☐
- $\frac{1}{2}$  ملعقة صغيرة بابريكا ☐
- ملعقة صغيرة كمون مطحون ☐
- ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون ☐
- ملعقة صغيرة مستردة مطحونة (بودرة). ☐
- 3 ملاعق كبيرة زيت زيتون ☐
- ملح وفلفل أسود ☐

## الطريقة:

على نار متوسطة، سخني الزيت، ثم أضيفي اللحم وقليلًا من الملح، وقلبي حتى يُصبح لونه بنيًا ☐  
سخني الفرن عند درجة حرارة 200، ثم ضعي الطاجن ليسخن ☐  
ارفعي اللحم من القدر، ثم أضيفي البصل والثوم والجزر، وقلبي حتى يُصبح لون البصل ذهبيًا ☐  
أضيفي اللحم والمرق والملح والفلفل الأسود والزنجبيل والمستردة والكمون والبابريكا، وقلبي، ثم غطي القدر واتركيه على نار هادئة لمدة 60 دقيقة ☐  
أخرجي الطاجن من الفرن، ثم صبي اللحم والمرق فيه ☐  
أضيفي الحمص والأرز، ثم ضعي الطاجن في الفرن لمدة 60 دقيقة، أو حتى ينضج الأرز ☐  
ضعي الأرز في أطباق التقديم، وقدميه ساخناً مع شرائح الطماطم والمخلل ☐