

مطبخ نافذة مصر "وصفة اليوم طاجن الأرز باللحم"



الثلاثاء 6 يونيو 2017 م 06:06

طريقة عمل طاجن الأرز باللحم، فجريها وشاركينا رأيك

المقادير:

- 4 أكواب ماء، أو مرق لحم
- كوب أرز مغسول
- ¾ 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
- ½ 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 بنىًّا
سخني الفرن عند درجة حرارة 200، ثم ضعي الطاجن ليسخن
ارفعي اللحم من القدر، ثم أضيفي البصل والثوم والجزر، وقلبي حتى يُصبح لون البصل ذهبيًّا
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 صبى اللحم والمرق فيه
أضيفي الحمص والأرز، ثم ضعي الطاجن في الفرن لمدة 60 دقيقة، أو حتى ينضج الأرز
ضع الأرز في أطباق التقديم، وقدميه ساخنًا مع شرائح الطماطم والمخلل