

الأوزي الشامي

Posted on 2018, أكتوبر 23



Category: [المطبخ الشامي](#)

: بواسطة

الأوزي الشامي هو أحد الأطباق الشامية اللذيذة التي تتكون من طبقة جلاش تحتوي على كمية من الأرز والصنوبر واللحم، إليك المقادير وطريقة التحضير الأوزي الشامي

مقادير الأوزي الشامي

- جلاش
- كوب أرز بسمتي 1
- كيلو لحمة المفرومة ¼
- كيلو لحمة مكعبات ½
- بصلة مكعبات

- ملعقة زيت
- ملعقة سمن
- فص ثوم 2
- جزر مبشور
- ملح وفلفل أسود
- حبهان مطحون
- ثوم بودر
- بصل بودر
- مكعب مرقة دجاج
- كزبرة جافة
- ليمون
- حبهان مطحون
- بابريكا
- طماطم مكعبات
- (بازلاء) اختياري

طريقة تحضير الأوزي الشامي

- نشوح بصلة مكعبات صغيرة فى زيت وسمن، وعندما تذبل نضع 2 فص ثوم مفروم وجزر مبشور وربع كيلو لحمة مفرومة (وممكن أقل) ونشوحهم قليلاً
- نضع 1 كوب أرز بسمتى مغسول ومصفى، وملح وفلفل أسود وحبهان مطحون وثوم بودر وبصل بودر ومكعب مرقة دجاج ومياه مغليه تغطى الأرز ونضعه على نار هادئة حتى ينضج
طريقة عمل اللحمة •
- مكعبات لحمة صغيرة وتبلها بملح وفلفل أسود وكزبرة جافة وليمون وحبهان مطحون وبابريكا
- نشوح بصلة مكعبات فى زيت وحين تذبل نضع فص ثوم مفروم ونضع اللحمة ونشوحها قليلاً ونضيف مياه حتى تنضج
• نضع طماطم مكعبات صغيرة ونشوحهم ونغلق عليها النار
- ندهن طبق عميق بسمنه ذائبة ونضع ورقتين جلاش وندهنهم بالسمن
- نضع طبقة أرز، ثم نضيف لحمة مكعبات وطبقة أرز مرة أخرى ونقل الجلاش جيداً وندهن الأطراف بالسمن
• نقلبهم فى صينييه وعلى الوجه سمنة ساخنة وذائبة
- ندخلهم فرن ساخن حتى يأخذوا لون ذهبى