

زربيان عدني باللحم

نوفمبر 2, 2017



Categories: [اطباق رئيسية](#), [المطبخ اليمني](#)

بواسطة: المحيط

زربيان عدني باللحم هو من الاكلات اليمنية المشهورة التي حظيت بشهرة واسعة ايضا في دول الخليج العربي ، كما ان زربيان عدني باللحم اصبح طبقا يمنيا مشهورا حتى خارج المنطقة العربية .

مدة التحضير:

مدة الطبخ: 40 دقائق

الوقت الاجمالي: 40 دقائق

: المقادير

- ٢ كاس رز امريكي منقوع
- كيلو لحم خاروف بالعظم
- ٣ بطاطا مقشرة ومقطعة مكعبات
- خمس فصوص ثوم مهروس
- ملعقة كبيرة زنجبيل
- كاس لبن زبادي
- ملعقة كبيرة معجون بندورة
- ٢ بصلة مقطعة الى شرائح
- ملعقة كبيرة سمن
- زعفران منقوع برقع كاس من ماء الورد
- ماء للسلق
- بهارات اللحم
- ملعقة صغيرة هيل مطحون
- ٥ حبات قرنفل
- عود قرفة
- قطعة صغيرة خولنجان
- ملح حسب الرغبة

: طريقة التحضير

- يسلق اللحم بطنجرة الضغط مع بهارات اللحم والملح يترك بعد سماع الصافرة بنصف ساعة
- في وعاء نضع الارز مع مرق اللحم حتى يستوي الارز ٣/٤ استواء
- ثم في وعاء على حدة نضع السمن ونشوح البصل حتى يكتسب اللون الذهبي
- يهرس الثوم هرسا ناعما
- ثم يضاف الى اللحم البطاطا و الثوم و البصل ومعجون البندورة و البهارات والزنجبيل واللبن و يقلبوا

- يتركوا على النار مدة ربع ساعة .
- يضاف الارز ويقلب ثم يقفل الوعاء ويترك على نار هادئة حتى يستوي
- يضاف ماء الورد والزعفران ويعاد اغلاق الوعاء
- ويترك لمدة ٢ دقيقة
- يسكب في صحن التقديم ويقدم ساخنا مع الدقوس وبصحة وعافية