

صلصة العرسية

Posted on 2018 ,9 ديسمبر



Category: [المطبخ الخليجي](#)

: بواسطة

صلصة العرسية ، يتم إعداد صلصة العرسية مع وجبة العريسة تشتهر بها سلطنة عمان، ولها طريقة سهلة في التحضير إليك . طريقة تحضير الصلصة وأيضا وجبة العرسية

(طريقة عمل صلصة الهريس) الطرشة

المقادير

1. طماطم 3 .
2. فصوص ثوم 3 .
3. كف زبيب يتم نعهه في ماء لمدة 5 دقائق تقريبا .
4. حمص مطبوخ .
5. صلصة طماطم .
6. قليل من الملح - سكر .

طريقة التحضير

- يشوح الطماطم بالزيت وبعد هرسه يتم إضافة الثوم ويقلب جيدا .
- نضيف إليه ماء ونتركه يغلي .
- بعد ذلك نضيف الملح والسكر وأخيرا نضيف الزبيب والحمص .

مقادير العرسية العمانية

1. أكواب أرز 4.
2. دجاجتين.
3. ملح.
4. فلفل أسود.
5. هيل.
6. (ماء بقدر $\frac{3}{4}$ الطنجرة) كمية كبيرة تقريبا.

طريقة تحضير العرسية العمانية

- يغلى الدجاج أولاً ويتم التخلص من رغوته وبعدها نضيف اليه الفلفل الأسود والهيل ويترك يغلي حتى ينضج .
- (بعدها يتم اخراج الدجاج وتقطيعها باليد بطريقة طولية (على شكل خيوط
- في نفس الوقت طبعا هنا وبينما السوب يغلي نضيف الأرز ونقلبه على نار خفيفة من حين الى آخر إلى أن ينضج – نضيف
- عليه الدجاج المقطع ونتركه حتى تنهرس حبة الأرز بحيث تكون لا تكاد رؤيتها
- (إذا كانت ناشفة نضيف إليها ماء دافئا بحيث تكون بالوسط (مب جافة ولا سائلة
- (نتركها الى أن تغلي. (بعض الأسر تقوم بطحنها بعد نضجها بالخلاط لتكون ناعمة
- (وأخيرا تقدم مع السمن أو الصلصة (الطرشة