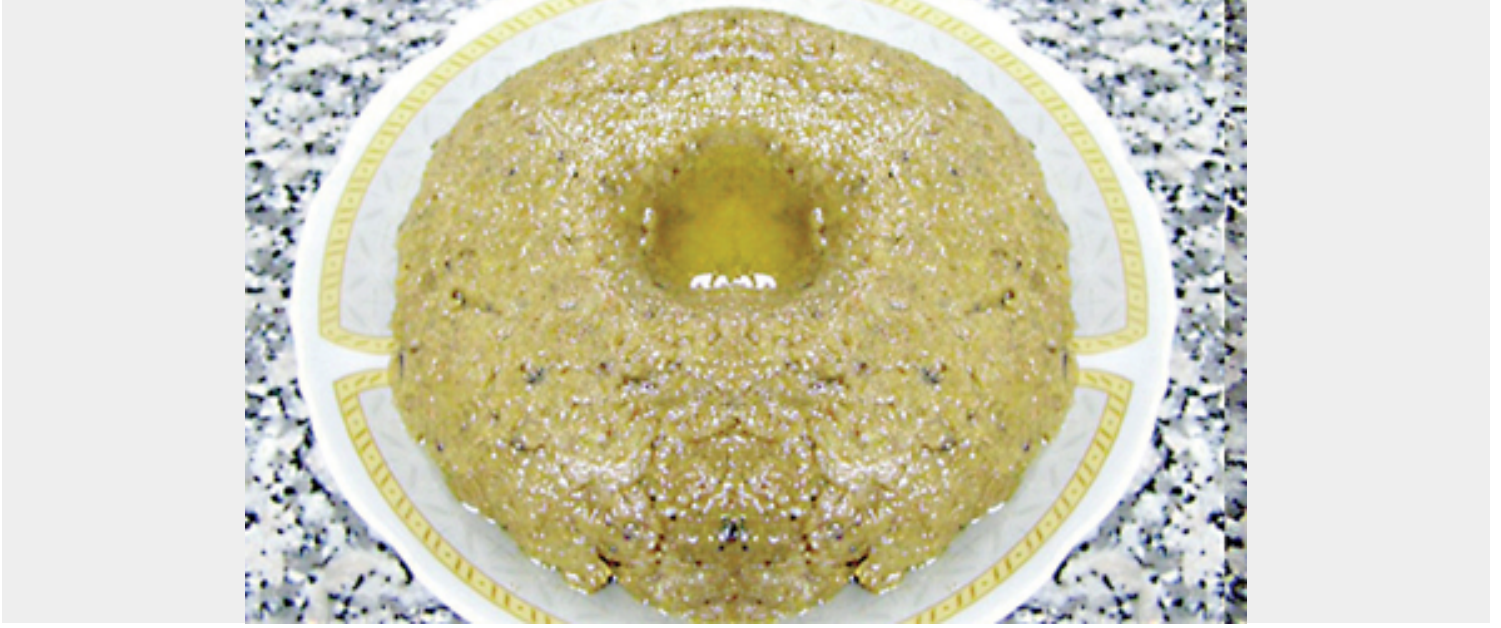


## طريقة المضروبة الإماراتية

Posted on 2018 , 1 يناير



Category: [المطبخ الخليجي](#)

بواسطة: المحيط

المضروبة الاماراتية هي أكلة شعبية ، تشتهر في الإمارات والبحرين وعمان والسعودية، وطريقة المضروبة الإماراتية السهلة هي

### مقادير المضروبة الإماراتية

- كيلو لحم خاروف مقطع الى مكعبات
- ٣ كاسات رز مصري
- ٣ فصوص ثوم مهروسة
- ٢ بصلة مفرومة ناعم
- ٣ بندورة مقشرة ومفرومة ناعم
- ٢ ملعقة كبيرة معجون طماطم

- كاس لبن زبادي .
- ملح / فلفل حسب الرغبة .
- ٥ حبات هيل .
- ١ لومي .
- ٢ قرنفل .
- ١/٢ ملعقة صغيرة قرفة .
- ربع كاس كزبرة خضراء مغسولة ومفرومة .
- ملعقة صغيرة كزبرة ناشفة .
- ١/٢ ملعقة صغيرة كمون .
- ماء مغلي للطبخ والسلق .
- ٤ ملاعق كبيرة سمن عربي .
- مكعب ماجي .

## طريقة المضروبة الإماراتية

- بغسل اللحم جيدا وينظف ويصفي من الماء .
- نحضر وعاء ويوضع على نار متوسطة ثم توضع به اللحمه ويسكب فوقها الماء المغلي .
- عند غليان الماء تخفض درجة الحرارة ويزال الرغاوي من على سطح الماء .
- تتبل اللحمه بالملح والفلفل والكمون والكزبرة اليابسة والقرفة (ممكن زيادة القليل من البهارات اذا احتاج الامر حسب (التذوق) .
- توضع حبات الهيل والقرنفل واللومي في كيس شاش صغير مخصص للطهي وترمى في ماء سلق الدجاج ثم يغطى الوعاء .
- وتخفض درجة الحرارة .
- يتم سلق اللحمه حوالي ساعة تقريبا .
- في هذه الاثناء نحضر وعاء اخر ونضع به ٢ ملعقة سمن عربي وعندما بحمى قليلا نضيف الثوم ويشوح ونضيف البصل .
- ويسوح حتى يدبل ثم نضيف قطع البندورة وتشوح ثم توضع على حدة لحين استواء اللحم .
- عند استواء اللحم يضاف ٤ كؤوس من مرق اللحمه الى وعاء الثوم والبصل ويضاف الأرز المغسول والكزبرة الخضراء .
- ثم نقوم بتنسيل اللحمه الى نسل صغيرة .
- ويضاف نسل اللحمه الى وعاء مرقة اللحم والأرز ويعاد وضع الوعاء على النار .
- وعندما يغلي الماء يعاد تتبيل مرقة اللحم ويضاف مكعب مرق لحم ويضاف معجون البندورة واللبن ويقلب جيدا وتخفض .
- درجة حرارة الى الهادئة ويغطى الوعاء .
- يترك على النار لمدة ٣٥ دقيقة .
- اذا الارز لم يكن مستوي او احتاج الى ماء ممكن اضافة مرقة اللحم زيادة اثناء طبخه .
- عند استواء الارز يرفع من على النار ويضرب بواسطة ملعقة خشب كبيرة وذلك بخبط المحتويات الوعاء على أطراف .

. الوعاء جيدا لكي يهرس جيدا

- يسكب في صحن التقديم وتعمل حفرة في وسط المضروب ويسكب به السمن السائح فورا ويقدم
- ويقدم طبق المضروبة الاماراتية بالهناء والشفاء