

طريقة تحضير الثريد الاماراتي

Posted on 2017, 20 ديسمبر



Category: [المطبخ الاصيل](#)

بواسطة: المحيط

الثريد، هي وجبة لذيذة ومفيدة وتطبخ في جميع المطابخ الخليجية منها المطابخ **السعودية** والاماراتية وبقية دول الخليج لها فوائد عديدة صحية جدا ومكوناتها بسيطة متواجدة في اي منزل وطريقتها سهلة للغاية اليكم طريقة تحضير الثريد الاماراتي

مكوّنات الثريد الاماراتي

- أربع قطع من فيليه الدجاج المقطع إلى قطع كبيرة .
- ستة أكواب من الماء .
- ثلاث رؤوس من البصل المفروم ناعماً .
- أربع ملاعق صغيرة من زيت الذرة .
- نصف ملعقة كبيرة من الكزبرة المفرومة ناعماً .
- نصف ملعقة كبيرة من الكركم .
- نصف ملعقة كبيرة من الكاري .
- نصف ملعقة كبيرة من القرفة .

- نصف ملعقة كبيرة من الثوم المدقوق، ومسحوق الثوم
- الفلفل الحار المقطع إلى قطع صغيرة
- زنجبيل المبروش
- ملعقتان صغيرتان من كل عصير الطماطم
- البهارات السبعة. أربع حبات من الكوسا مقطّعات إلى قطع كبيرة
- حبتان من الباذنجان مقطعتان إلى قطع كبيرة
- قرنان من الفلفل الحارّ مفرومان ناعماً
- حبة من الفلفل الرومي الأخضر مقطّعة إلى قطع كبيرة
- ثلاثة مكعبات من مرقة الدجاج

طريقة تحضير الثريد الإماراتي

- وضع الدجاج، والماء في قدر على النار، ثم ترك الخليط على نار هادئة لمدة ثلاث ساعة
- رفع الدجاج عن النار، ثم تصفيته بواسطة مصفاة، مع الحرص على الاحتفاظ بالمرق
- تسخين الزيت في قدر آخر على النار، ثم إضافة البصل والتحرك لمدة خمس دقائق أو حتى يذبل
- إضافة الزنجبيل، والبطاطا، والكوسا، والباذنجان، والطماطم، والثوم المدقوق وتحريكها لمدة خمس دقائق أو حتى تذبل الخضار
- إضافة الفلفل الحارّ، والدجاج، ومرقة الدجاج، والبهارات السبعة، والكرم، ومسحوق الثوم، والكاري، والفلفل الرومي، والكزبرة وتحريكها
- تغطية الخليط، وتركه على نار هادئة لمدة ثلاث ساعة أو حتى تتسبك جميع المكونات
- يقدم الثريد بالهناء والشفاء