

# طريقة تحضير السليق الشعبي السعودي

Posted on 2017 , 18 ديسمبر



**Category:** [المطبخ السعودي](#)

**بواسطة:** المحيط

**السليق السعودي**، هي وجبة شعبية مشهورة في السعودية وخاصة في الطائف وهو من الذ الاطباق السعودية التي تتميز بالنكهة الشهية والقيمة الغذائية الكبيرة والسليق يمكن ان يقدم بالدجاج او باللحم واليوم ساقدم لكم اشهى طريقة لتحضير السليق . الطائفي باللحم وتقديمها الرائع لكل سيدة تحب التنوع في أطباقها

## مكوّنات السليق السعودي

- نصف كيلو من لحم الغنم مع العظم .
- بصلة .
- حب هال .
- رشّة قرفة .
- قرنفل حب .
- ملعقة كبيرة من الملح .
- كوب ونصف من الأرز الطويل .
- نصف كوب من الأرز المصري .
- ورق غار .
- فصين من الثوم المهروس .
- كوب من الحليب السائل ويمكن استخدام الحليب البودرة وإذابته في الماء .

## طريقة تحضير السليق السعودي

- اولاً نقوم بوضع اللحم في قدر على النار مع إضافة الماء وتركه الى درجة الغليان ومن ثم بعد الغليان أزيل الرغوة التي تظهر على الوجه .
- (ثم نقوم بإضافة الكميات المناسبة من كلا من البهارات الاتية (القرنفل, والهيل, وورق الغار, والثوم حسب الرغبة .
- ثم بعد ذلك بإمكانك استخدام قدر الضغط لسلق اللحم لأنه يُسرّع في نضج اللحم احسن من القدر العادي .
- بعد أن ينضج اللحم نقوم بإضافة القليل من الملح حسي الرغبة والتذوق ونقوم بتحريكه جيداً .
- ثم نقوم برفع قطع اللحم من القدر ووضعها جانباً .
- بعد ذلك نقوم بتصفية المرق من الدهون الي كانت موجودة في اللحمه .
- في نفس تلك الوقت نقوم بغسل الأرز جيداً وأضيفه إلى المرق وإذا احتاج إلى كمية اضافية من الماء يمكنك أن تضيفي .
- الكمية المناسبة من الماء الساخن لكي يساعد في نضج الارز .
- اخيراً بعد نضج الأرز نقوم بإضافة كوب الحليب السائل إليه ونقوم بتحريكه بلطف جداً .
- ثم نضع اللحم في صينية ويحمر قليلاً في الفرن "اختياري" . بإمكانك وضع القليل من الزبدة مع المستكة في مقلاة على النار .
- وبعدها أضيفها إلى الأرز .
- ثم يقدم بالهناء والشفاء .