

طريقة تحضير المعدوس المكاوي

Posted on 2017 , 19 ديسمبر



Category: [المطبخ السعودي](#)

بواسطة: المحيط

المعدوس المكاوي، وهو من الاطباق الشعبية التي اشتهرت بها [السعودية](#) وعادة يحضر هذا الطبق في الشتاء البارد بعد هطول الامطار ليمد الجسم بطاقة ودفئ واليكم طريقة تحضير طبق المعدوس المكاوي اللذيذ

مكونات المعدوس المكاوي

- أكواب من العدس البني 4
- ملعقتان صغيرتان من الكمون المطحون
- ملعقتان كبيرتان من السمنة
- رؤوس كبيرة الحجم من البصل 150 غ الحبة 4
- كوبان من أرز بسمتي
- ملعقتان صغيرتان من الكركم
- أكواب من الماء 6
- ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود

- نصف كوب من الزيت النباتي .
- ملعقتان صغيرتان من الملح .
- فصوص من الثوم 8 .

طريقة تحضير المعدوس المكاوي

- نغسل العدس جيداً ونصفيه من الماء .
- نغسل الأرز جيداً وننقعه بالماء ونتركه منقوعاً مدة نصف ساعة .
- نقشر البصل ونفرمه لشرائح، كما نقشر الثوم ونهرسه .
- نضع 3 أكواب من الماء في وعاء ونضعه على النار ثم نضيف العدس المغسول .
- نضع الزيت في قدر على النار ثم نضيف البصل المفروم ونقلبه قليلاً، ثم نضيف الملح والثوم المهروس والفلفل الأسود .
- نستمر في تقليب البصل حتى يصبح ذهبي اللون، ثم نضيف الكركم والكمون .
- أثناء ذلك نضع الماء المتبقي في قدر على النار ونتركه ليغلي .
- بعد أن يتحمر البصل نرفعه عن النار ونضيفه للعدس الموضوع على النار .
- نصفي الأرز من الماء ونضيفه للعدس ونضيف الماء الساخن المتبقي ونتركهم على نار متوسطة حتى يجف الماء ثم نخفف النار ونتركه لينضج بهدوء .
- بعد أن ينضج الأرز نضع المعدوس في طبق التقديم .
- نقشر رأس البصل المتبقي ونفرمه على شكل شرائح ثم نضع السمينة في مقلاة ونضعها على النار ثم نضيف البصل ونقلبه .
- بالزيت حتى يتحمر ويصبح لونه بني اللون ثم نرفعه عن النار ونزين به الطبق ويقدم ساخناً بالهناء والشفاء .