

طريقة تحضير مكبوس السمك السعودي

Posted on 2017 , 18 ديسمبر



Category: [المطبخ السعودي](#)

بواسطة: [المحيط](#)

المكبوس السعودي هي اكلة من أطيب الأكلات التي تتميز بها [السعودية](#) والمكبوس له أنواع عديدة منه باللحمة ومنه بالدجاج . واليوم سأقدم لكم مكبوس السمك واليك سيدتي مكوناتها و طريقة تحضيرها السهلة

مكونات مكبوس السمك السعودي

- قطعتان من السمك منظفتان .
- كوبان من الأرز البسمتي .

- بصلتان .
- حبة من الطماطم .
- حبتان من اللومي .
- ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون .
- ملعقة كبيرة من الملح .
- ملعقة كبيرة من البهارات المشكلة .
- ملعقتان كبيرتان من الزيت النباتي .
- ملعقة صغيرة من الكزبرة .
- ملعقة صغيرة من الكمون .
- ملعقة صغيرة من الكركم .
- ملعقة صغيرة من الهيل .

طريقة تحضير مكبوس السمك السعودي

- اولاً نقوم بغسل السمك جيداً ونقوم بتقطيعه، ثمّ نضيف له الملح والليمون ونتركه جانباً لمدة نصف ساعة تقريباً .
- بعد ذلك نقوم بغسله مرّةً أخرى جيداً ونتركه يتصفّى جيداً، ثمّ نضيف له الكزبرة والكمون والكركم والبهارات والملح، .
- ونتبلّه جيداً بخليط البهارات السابق .
- ثم نقوم بقلبه بالزيت النباتي قليلاً دون أن ينضج كاملاً .
- ثم نقوم بتقطيع البصل ووضعه في إناء على النار مع الزيت النباتي ونقله حتى يذبل .
- ثم نقوم بتقطيع الثوم والطماطم قطع صغيرة ، ونضيفهما فوق البصل ونقوم بتحريكهم جميعاً .
- ثم نقوم بإضافة اللومي والهيل ورشّة بهارات مشكلة .
- نضيف السمك، ثم نضيف ماءً مغلياً حتى يغطّى السمك كلياً ثم نتركه يغلي قليلاً. نضيف الأرز المغسول والمنقوع بهدوء، .
- وإذا لاحظنا أنّ كمية الماء قليلة نضيف المزيد حتى تغمر الأرز جيداً. نترك الأرز على النار حتى ينضج. نصبه في صحن .
- التّقديم ونقدّمه ساخناً بالهناء والشّفاء .