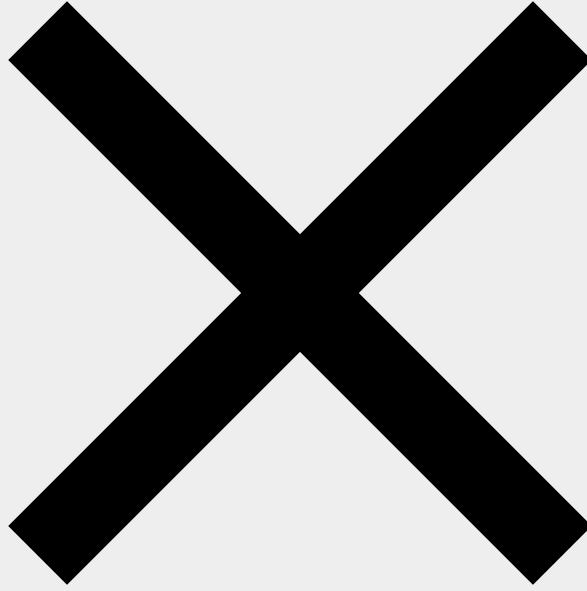


طريقة عمل الأرز البسمتي بالبهارات السبعة

ديسمبر 12, 2017



Category: [المطبخ الاصيل](#)

بواسطة: المحيط

الأرز بالبهارات السبعة طبق تشتهر به جميع البلدان العربيّة، ويتميّز بطعمه اللذيذ اللاذع نوعاً ما، ورائحته الزكيّة المميزة. يتميز الأرز بالعديد من الفوائد، فهو مصدر للطاقة، حيث يمدّ الجسم بالكربوهيدرات، والأملاح المعدنيّة، وغيرها الكثير من العناصر

الغذائية، وفيما يلي طريقتان لطهي الأرز بالبهارات السبعة

مكونات الارز بالبهارات السبعة

- كوبان ونصف من الأرز البسمتي
- خمسة أكواب من مرق الدجاج أو اللحم
- ملعقتان صغيرتان من صلصة الطماطم
- نصف ملعقة كبيرة من القرفة
- ربع ملعقة صغيرة من الملح
- ربع ملعقة صغيرة من الفلفل
- رشّة من جوزة الطيب
- ربع ملعقة صغيرة من باودر الحبهان
- عود من القرفة
- سبع حبّات من القرنفل
- سبع حبّات من الحبهان
- ورقتان من الغار
- نصف ملعقة كبيرة من الفلفل الأسود
- -يانسون - حسب الرغبة
- أربع ملاعق صغيرة من الزيت

طريقة تحضير الارز بالبهارات السبعة

- نضع الزيت في وعاء، ونسخّنه جيّداً
- نضيف البهارات، والصلصة إلى الوعاء، ونخلط جيداً حتّى تتجانس كلّ المكونات
- نضيف الأرز، والكميّة المتبقية من البهارات. نضيف مرق الدجاج أو مرق اللحم المغلي
- نغطّي الأرز، ثمّ نتركه على نار هادئة حتّى يتشرب كلّ الكميّة من السوائل
- ننقل الأرز في طبق التقديم، ونقدمه كطبق جانبي بجانب طبق من المشاوي