

# طريقة عمل أرز باللحم والكاري

Posted on 2017 ,4 نوفمبر



Categories: [اطباق رئيسية](#), [المطبخ اليمني](#)

بواسطة: المحيط

إليك طريقة تحضير الأرز باللحمة بالكاري لإعدادها في طبخك بسهولة وتقديمها لعائلتك

## : المقادير

- ملعقة صغيرة زيت ذرة 2
- بصلة مقطعة
- جرام لحم أحمر مقطع مكعبات 175
  - فص ثوم مطحون
  - ملعقة صغيرة كاري 2
- جرام قرنبيط أو بانجان مكعبات 100

- جرام بطاطس مسلوقة ومقطعة مكعبات 75
- جرام طماطم مسلوقة ومقطعة مكعبات 200
  - ملعقة كبيرة بوريه طماطم
  - جرام عدس أو بازلاء 40
  - حفنة من السكر البني
  - مل حساء لحم 110
  - جرام أرز 100
  - ملح وفلفل

## : طريقة التحضير

1. سخني الزيت وحمري البصل ثم ضيفي اللحم وحمريه حتى يصبح لونه بنيا ثم اتركيه على نار هادئة .
2. ضيفي الثوم وبودرة الكاري وقلبيه لمدة دقيقة .
3. ضيفي البطاطس وباقي الخضر وبوريه الطماطم والعدس والسكر وحساء اللحم واطركي الخليط على نار هادئة إلى أن ينضج .
4. بعد مرور 45 دقيقة ارفعي الخليط من على النار وضيفي الكاري مع قليل من الماء أو الحساء والملح .
5. في هذه الأثناء قومي بتسوية الأرز وضعيه في طبق التقديم وفوقه خليط اللحم .
6. ويقدم .