

طريقة عمل الأرز البرياني بالخضار

Posted on 2019, 22 أبريل



Category: [المطبخ السعودي](#)

: بواسطة

الأرز البرياني بالخضار يعد واحدا من أشهى الأكلات في المطبخ السعودي، حيث أنه يتم تقديمه بجانب المشويات خلال العزائم والمناسبات والولائم، وسنشرح لكم أسهل طريقة لتحضير الأرز البرياني بالخضار بطعم خرافي.

مكونات الأرز البرياني بالخضار

- كوب أرز بسمتي 2
- ملعقة كبيرة زيت نباتي 3
- ثمرة بصل كبيرة الحجم مفروم شرائح ناعمة
- ملعقة صغيرة كمون صحيح 1/2
- ورقة غار 2
- حبة جزر مقطعة مكعبات صغيرة 2
- حبة بطاطس مقطعة مكعبات صغيرة 2
- ملعقة صغيرة كركم 1 1/2

- ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة 1/2
- كوب ماء 2 1/2
- كوب بسلة مجمدة
- ملعقة صغيرة ملح 1 1/2
- ملعقة كبيرة زبدة
- ملعقة صغيرة بهارات الجرام مسالا 1/2

طريقة الأرز البرياني بالخضار

1. ننقع الأرز في ماء بارد لمدة ثلاث ساعة، ثم نصفيه.
2. نسخن الزيت على حرارة متوسطة، ونضيف البصل والكمون الحب وورق الغار ونقلب حتى يصبح لون البصل شفاف.
3. نضيف البطاطس والجزر ونقلب لمدة خمس دقائق، ثم نضيف الكركم والكزبرة ونقلب لمدة دقيقة.
4. نضيف الأرز والبسلة ونقلب، ثم نضيف الملح والجارام مسالا والزبدة ونقلب ونضيف الماء.
5. ننتظر حتى يغلي الماء على نار عالية ثم نهدأ النار ونغطي الأرز وننتظر حتى ينضج الأرز.
6. يقدم ساخنا.