

طريقة عمل الأرز الخليجي بالخلطة

Posted on 2017, 5 ديسمبر



Category: [المطبخ الاصيل](#)

(بواسطة :المحيط (نوال الوصابي

,,طبق الارز لا غنى عنه في كل مائدة ، كلنا عارفين أهمية طبق الأرز على سفرتنا,,وكتييير منا يبحث على طرق مختلفة لتقديمه

المقادير

- ملعقة صغيرة من حبوب الكمون 1
- ملعقة كبيرة من بذور دوار الشمس 2
- ملعقة كبيرة من بذور اليقطين المجففة والمقشورة 2
- جرام من الأرز الأبيض 200
- جرام من الأرز الأسمر 200
- جراماً من المشمس المجفف المفروم ناعماً 75
- جراماً من التين المجفف المفروم ناعماً 95
- جراماً من الكاجو المحمص غير المملح 150
- جراماً من الصنوبر المحمص 50
- جرامات من اللوز 110

مقادير الصوص

- كوب من الخل الأحمر 4/1
- كوب من زيت الزيتون ز 2/1
- ملعقة صغيرة من الزعتر الطازج المفروم 2
- ملعقة صغيرة من الثوم المفروم 2

طريقة التحضير

- قومي بوضع بذور الكمون واليقطين في وعاء على النار وحركي إلى أن تبدأ بذور الكمون بالفرقة
- ثم ضعي الأرز في قدر متوسط الحجم من الماء المغلي وأتركه إلى أن ينضج
- صفيه ودعيه يبرد
- وقومي بخلط كل المكسرات والمشمش والتين مع الأرز
- ثم ضيفي الصوص بعد خلطها جيداً
- وقدمي الطبق بارداً وبالصحة والهنا