

طريقة عمل الأرز بالخلطة

Posted on 2019 ,25 مايو



Category: [اطباق رئيسية](#)

: بواسطة

الأرز بالخلطة أحد أشهر الأكلات الشعبية اللذيذة التي يقدمها المطبخ الليبي. إليك طريقة عمل الأرز بالخلطة ومكونات الوجبة

مكونات الأرز بالخلطة

- كيلو ارز امريكي
- نصف كيلو لحم
- حبات طماطم مقطعة خشن 4
- بصل مقطع ناعم 2
- قرن فلفل 4
- ملعقة صغيرة هيل
- ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- ملعقة صغيرة زنجبيل
- ملعقة صغيرة فلفل اسود حب

- كوب زيت نباتي 1/2
- ملعقة صغيرة ملح 2
- كيلو زبيب 1/4
- كيلو كبدة 1/2
- كيلو لوز 1/2

طريقة عمل الأرز بالخلطة

1. نحرر اللوز مع الكبدة والزبيب والقليل من السمن.
2. نضع اللحم في قدر على النار مع اضافة الماء، ونتركه حتى يغلي.
3. نضيف جميع المكونات ماعدا الارز ونقلب، ونغطي القدر وننتظر حتى ينضج اللحم، ثم نخرجها.
4. نصفي المرقعة من البهارات ونضيف لها الارز بعد غسله، ونتركه على النار لينضج.
5. يقدم بعد أن يزين بخليط الكبدة.