

# طريقة عمل الخثرة الكويتية

Posted on 2019 ,3 مايو



Category: [المطبخ الخليجي](#)

: بواسطة

الخثرة الكويتية تعد واحدة من أشهر الأكلات في [دولة الكويت](#)، وهي وجبة تعتمد على السمك. نقدم لكم اليوم طريقة عملها ومكوناتها

## مكونات الخثرة

- سمك هامور.
- أرز بسمتي.
- طماطم مقطعة.
- بصلة مفرومة.
- سمن.

- ملح وبهارات
- ثوم
- لومي
- كركم

## طريقة الخثرة

1. تنظيف السمك ونقطعه قطع متوسطة، ونغسل الأرز ونضعه جانبا
2. نضع السمن والبصل في قدر على النار، ثم نضيف الطماطم ثم البهارات ونقلب ونجعل النار هادئة
3. نضيف السمك واللومي والماء الساخن، وننتظر حتى يغلي المزيج
4. نضيف الأرز ونقلب، ونغطي الأرز وننتظر حتى ينضج الأرز والسمك
5. نحمر البصل مع السمن والبهارات على النار، وتقدم الخثرة وفوقها خليط البصل