

## طريقة عمل الرقش باللحم

Posted on 2019 , 18 أبريل



Category: [المطبخ السعودي](#)

: بواسطة

الرقش باللحم من أشهر الوجبات في مدينة نجران السعودية، وتقدم تلك الأكلة في حالة وجود عزائم أو مناسبات، وهو طبق شهبي للغاية.

### مكونات الرقش باللحم

:لتحضير العجينة

- كوب دقيق أسمر 4
- كوب ماء 2
- رشة ملح

### لتحضير اللحم

- كيلو لحم ضأن مقطع مكعبات أو مع العظم 2
- بصلة مفرومة
- فص ثوم 2
- ملعقة صغيرة ملح
- نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ملعقة صغيرة كزبرة يابسة
- زيت
- ملعقة صغيرة فلفل أحمر حار
- (خضار للتزيين (بطاطا، ليمون، فلفل ملون)

## طريقة الرقش باللحم

1. نخلط الطحين مع الماء والملح ونفرك المكونات حتى تتكون عجينة ونغطيها، ونتركها جانباً.
2. نسخن قدر ونضيف القليل من الزيت ونسخنه ثم نضيف البصل والثوم، ونضع قطع اللحم والملح والتوابل مع غمره بالماء الساخن، ونتركه على نار عالية لمدة نصف ساعة حتى ينضج اللحم.
3. نسخن الصاج ونصنع الخبز من العجينة حتى تنتهي الكمية، ونقوم بقلي الخضار.
4. في طبق التقديم نضع الخبز وفوقه مرق اللحم ثم اللحم، ونزين بالخضار ويقدم.