

طريقة عمل المروزية

Posted on 2019 ,6 مايو



Category: [إطباق رئيسية](#)

: بواسطة

المروزية من الأطباق المغربية الشهيرة التي عادة ما تقدم في عيد الأضحى، وهي عبارة عن طبق لحم معسل باللوز والزبيب ويتميز بالطعم الشهي اللذيذ إليكم مكوناتها وطريقة تحضيرها

مكونات المروزية

- (كيلو ونصف من اللحم) من العنق أو الكتف
- حبة بصل متوسطة
- قليل من الملح
- جرام لوز 100
- زبيب
- زيت زيتون

- الابداز، الخرقوم، الزنجبيل والزعفران الحر.
- توابل المروزية.
- قطعة زبدة أو سمن.
- ملعقة عسل حر 2.
- ملعقة قرفة.

طريقة عمل المروزية

1. نمزج الزيت مع التوابل، وندهن اللحم بالمزيج جيدا، ونضعه بالثلاجة ليلة كاملة.
2. نسلق اللوز ونقشره ونقليه، وننقع الزبيب في الماء.
3. نضع اللحم في الطنجرة مع إضافة حبة بصل إليه مقطعة قطع صغيرة، مع إضافة الزبدة أو السمن.
4. نترك اللحم حتى يتحمر، ثم نضيف الماء الكافي حتى يطهى ونقفل عليه الطنجرة.
5. وبعد نضوج اللحم نضيف العسل والزبيب والقرفة، ثم نضعه على النار من جديد حتى يتخثر المرق وفي نفس الوقت يطهى الزبيب.