

طريقة عمل المطبق السعودي

Posted on 2019 ,21 أبريل



Category: [المطبخ السعودي](#)

: بواسطة

المطبق السعودي يعد واحدا من أشهر الأكلات في المملكة السعودية التي تتميز بطعما رائع وشهي.

مكونات المطبق السعودي

- قطعة خبز التورتيللا كبيرة الحجم 20
- كيلو لحم مفروم

لحشو اللحم:

- ربع كوب زيت
- ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة صغيرة كركم
- نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ملعقة صغيرة بهار مشكل

- ربع ملعقة صغيرة فلفل أحمر بودر

لخلطة المطبق

- حبة طماطم كبيرة مفرومة 2
- كوب كرات أخضر مفروم 2
- بيضة 12
- نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ربع كوب زيت

طريقة المطبق السعودي

1. نسخن الزيت ونضيف إليه اللحم ونقلبها حتى يتغير لونها ثم نضيف التوابل ونقلب على النار لمدة 7 دقائق ونتركها لتبرد.
2. نخلط مكونات خلطة المطبق معاً، ونضيف إليها اللحم ونقلب.
3. نفرّد على سطح نظيف خبز التورتيا وندهنها بالزيت، ثم نضيف إليه 3 ملعقة من حشو المطبق في وسط الخبز. ونطوي الطرفين إلى المنتصف ثم الطرفين المقابلين حتى يتشكل على هيئة ظرف.
4. نقلبها مباشرة وبسرعة من الجهة المطبقة لتصبح هي الجهة السفلية على الصاج أو مقلاة غير لاصقة على النار، كرري الخطوة حتى تنتهي الكمية.