

# طريقة عمل برياني لحم هندي

نوفمبر 6, 2017



Category: [المطبخ الاصيل](#)

بواسطة: المحيط

برياني لحم هندي لذيذ وصفة هندية مشهورة وشهية، تتكون من لحم الخروف المطهو مع البصل وتشكيلة رائعة من التوابل، ثم يحضر الأرز مع نفس الخلطة ويضافان لبعضهما ، ويقدم الطبق برياني لحم هندي لذيذ ساخناً مع الصوص

## : المقادير

- لتحضير لحم الخروف
- كغ من لحم الخروف، مقسم لقطع 1
- ملعقة كبيرة من بذور الكزبرة 2
- بصلة، مفرومة خشن 1
- قطعة من الزنجبيل 5 سم
- فص ثوم 12
- ورقة غار 2
- من الهال الأخضر 5 - 4
- عود قرفة 2
- لتحضير الأرز
- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون 4 - 3
- ورقة غار 2
- فص ثوم 7 - 6
- عود قرفة 5 - 4
- حبة هال أخضر 5 - 4
- بصلة، مشرحة رقيق بشكل طولي 8 - 7
- ملعقة كبيرة مملوءة من الزنجبيل المبشور 2
- ملعقة كبيرة مملوءة من الثوم مهروس 4
- حبة بركة. مبشورة 1
- كوب من أرز بسمتي 2
- كوب من مرقة لحم الخروف 4
- ملح

## : طريقة التحضير

- لتحضير اللحم
- ضعي البصل وكل التوابل في وعاء صغير، واطهياها مع اللحم، وأضيفي ماء بكمية كافية
- لتحضير الأرز
- سخني الزيت في وعاء، وضعي كل التوابل فيه، عندما تبدأ بالطقطقة
- ضعي البصل، وأقليهم حتى يحمروا، ثم أضيفي الثوم والزنجبيل وحركيهم لبعض الوقت. ثم ضعي جوزة الطيب والقرفة

### المطحونة واخلطيهم جيداً

- اخلطيهم مع لحم الخروف المطهو والأرز، رشي الملح واستمري بالتحريك .  
• غطي الوعاء لمنع البخار من التسرب، واطهيهم على نار هادئة لمدة 15 - 20 دقيقة، ثم قدمي الطبق ساخناً .