

## طريقة عمل بريس اسكوكاليس

Posted on 2019 ,30 مايو



Category: [اطباق رئيسية](#)

: بواسطة

بريس اسكوكاليس من الأطباق المعروفة في المطبخ الصومالي : إليك طريقة عمل بريس اسكوكاليس ومكوناتها

### مكونات بريس اسكوكاليس

- كوب ارز بسمتي 2
- طماطم متوسطة مقطعة مكعبات 2
- بصلة كبيرة مفرومة
- عود قرفة
- حبات هيل 4

- حبات قرنفل 5
- فص ثوم مفروم 3
- ملعقة صغيرة كمون حب
- ملعقة كبيرة زيت زيتون 4
- ملح
- كوب خضار مجمد
- كوب ماء 1/2

## طريقة بريس أسكوكاليس

1. نغسل الأرز وننقعه في ماء
2. نسخن الزيت على حرارة متوسطة ثم نضيف البصل ونقلب ليصبح ذهبي اللون
3. نطحن القرفة والهيل والقرنفل ونضيفهم الى البصل، ثم نضيف الثوم ونقلب لتفوح رائحة التوابل
4. نضيف الطماطم ونقلب حتى تتسبك الصلصة، ثم نضيف الخضروات ونقلب لتصبح طريقة
5. نضيف الماء وننتظر حتى يغلي، ثم نضيف الارز بعد تصفيته، ونغطي القدر بالقصدير ونتركه حتى ينضج الارز