

طريقة عمل فخذ الخروف مع الأرز

Posted on 2019 ,21 أبريل



Category: [المطبخ السعودي](#)

: بواسطة

مجبوس فخذ الخروف من أشهى الأكلات التي يقدمها لنا المطبخ السعودي، وتصلح تلك الوجبة للتقديم في العزائم والمناسبات، والآن سنشرح معاً طريقة إعداد مجبوس فخذ الخروف بنكهة البهارات

مكونات مجبوس فخذ الخروف

- كوب أرز بسمتي 4
- كوب حمص مجروش
- ملعقة صغيرة زعفران
- ربع كوب ماء ورد

:لتحضير اللحم

- قطعة فخذ خروف
- ملعقة كبيرة زيت ذرة
- عود قرفة
- ورقة غار
- حبة هيل
- حبة فلفل أسود صحيحة
- حبة لومي
- حبة قرنفل
- حبة بصل كبير الحجم مقطعة أرباع
- حبة بندورة كبيرة الحجم، مقشرة ومقطعة مكعبات
- ملعقة صغيرة كركم

للحشو:

- حبة بصل كبيرة الحجم مفرومة خشن
- ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
- كوب زبيب
- ملعقة صغيرة لومي مطحون
- ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ملعقة كبيرة زيت ذرة

للأرز:

- كوب مرق 6

طريقة مجبوس فخذ الخروف

1. نغسل الأرز وننقعه لنصف ساعة في الماء المضاف له ملعقة كبيرة ملح
2. نغسل الحمص وننقعه لمدة ثلاث ساعة، ثم نصفيه ونضعه داخل قدر مع كمية وفيرة من الماء على نار متوسطة، حتى ينضج، ثم نصفيه ونتركه جانبا
3. نخلط الزعفران مع ماء الورد
4. لسق اللحم: نسخن الزيت على نار قوية ثم نشوح فيه فخذ الخروف حتى يتحمر قليلا ونضيف له كمية وفرة من الماء مع اضافة التوابل ومنتظر حتى يغلي ثم نجعل النار متوسطة ومنتظر حتى ينضج اللحم
5. لتحضير الحشو: نضع مقلاوة على نار متوسطة ونضيف البصل مع التقليب ليصبح لونه بني ثم نغسل الزبيب ونضيفه،

- ونصفي الحمص ونضيفه ونضيف التوابل والزيت ونقلب حتى تختلط المكونات معا، ونصفي اللحم من المرق لتحضير الأرز: نسخن الزيت ونضيف الأرز المصفى ونقلب لمدة دقيقة، ثم نضيف المرق ونترك الأرز على نار قوية حتى يتشرب.
7. نشكل الأرز على هيئة هرم، مع عمل عدة ثقوب على سطحه ونضع بداخلها خليط الزعفران وماء الورد ونغطي القدر ونهدأ النار ومنتظر لينضج الأرز.
8. نسكب الأرز في طبق التقديم، وفوقه الفخذ والحشو، ويقدم ساخنا.