

طريقة عمل قبولي اللحم

Posted on 2019, أبريل 24



Category: [المطبخ الخليجي](#)

: بواسطة

قبولي اللحم يعد واحدا من الأكلات الشعبية المشهورة في دولة عمان، ويمكن أن تقدم تلك الوجبة في حالة وجود عزائم أو مناسبات.

مكونات قبولي اللحم

- كيلو لحم غنم مقطع
- مكعبات مرق لحم
- كوب أرز بسمتي منقوع ومغسول 2 1/2
- حبات هيل 6
- عود قرفة
- حبات قرنفل 5

- حبات فلفل أسود صحيح 10
- بصلة صغيرة مقطعة أرباع
- ورق غار 2
- نصف كوب ماء
- بصلة كبيرة مقطعة شرائح 3
- فص ثوم مهروس 2
- كوب زبيب أصفر 1/4
- ملعقة كبيرة سمن 4
- كوب ماء ورد منقوع فيه زعفران 1/3
- ملعقة كبيرة بهارات عمانية 4
- كوب حمص معلب
- ملعقة صغيرة كركم

طريقة عمل قبولي اللحم

1. نضع اللحم في قدر عميق مع اضافة مكعبات المرق وكمية وفيرة من الماء وبهارات السلق، ومنتظر حتى ينضج اللحم ثم نضيفه من المرق
2. نضع البصل مع الماء ويترك على النار حتى ينضج البصل ويجف الماء، ثم نحمره قليلا بإضافة 2 ملعقة من السمن
3. نضيف الثوم والزبيب والحمص وملعقة كبيرة من البهار والزعفران مع ماء الورد، مع التقليب حتى التجانس
4. في قدر عميق نضع باقي السمن والبهارات والكركم ونقلب ثم نضيف اللحم المسلوق ونقلب
5. نضيف الأرز والمرقة، ونترك المزيج على نار عالية حتى يجف الماء وينضج الأرز، ونترك القدر على نار هادئة لمدة ربع ساعة
6. نضع الأرز في طبق التقديم وفوقه اللحم، ونرش الحشو