

طريقة عمل كابلي اللحم

أبريل 19, 2019



Category: [المطبخ السعودي](#)

: بواسطة

كابلي اللحم من الوجبات الشعبية في المطبخ السعودي والتي تتميز بطعم رائع وشهي، ومعا سنتعرف على طريقة تحضير كابلي اللحم بطعم خرافي.

مكونات كابلي اللحم

- كيلو لحم مقطع مكعبات
- ملعقة كبيرة زبدة، مع نصف ملعقة صغيرة
- مكعب مرقة دجاج 2
- نصف ملعقة صغيرة هيل مطحون
- نصف ملعقة صغيرة كركم مطحون
- نصف ملعقة صغيرة كزبرة يابسة
- نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ملح
- حبة لومي
- فص ثوم مفروم
- حبة بصل أبيض صغيرة
- نصف كوب زبادي
- كوب ونصف أرز بسمتي
- كوب ماء 3
- حبة مستكة
- رشة زعفران مخلوط بملعقة كبيرة من ماء الكادي لمدة 10 دقائق
- للتزيين: جزر وصنوبر

طريقة كابلي اللحم

1. نذوب ملعقة كبيرة زبدة على نار ونضع بها اللحم، ونقلب لينضج اللحم من كل الجهات
2. نضيف اللومي ومرق الدجاج و كمية كافية من الماء ونقلب، ونترك المزيج ليغلي ونزيل الرغوة التي ستظهر على الوجه
3. نغطي القدر ونتركه على نار هادئة لمدة نصف ساعة
4. في قدر آخر نضع الأرز البسمتي مع مزيج الزعفران وأكواب الماء الثلاثة ونضيف الملح والفلفل، وعند الغليان نغطي القدر
5. ونتركه على نار هادئة لمدة 25 دقيقة ثم نزيل الغطاء
6. نذوب نصف ملعقة صغيرة من الزبدة على النار ونضيف البصل والثوم الحبهان والكركم والكزبرة، ونطحن المسككة قليلا
7. ونضيفها ونقلب جيدا
8. نضيف اللحم ونقلب ونترك المزيج على النار 5 دقائق، ثم نضيف الزبادي ونقلب جيدا
9. نضيف خليط اللحم ونقلب داخل قدر، ثم نغطيه ونتركه على نار هادئة لمدة 10 دقائق
10. يقدم ساخنا، ويزين بالصنوبر والجزر المبشور