

طريقة عمل محروق صبغة الكويتي

Posted on 2019, 3 مايو



Category: [المطبخ الخليجي](#)

: بواسطة

محروق صبغة واحدا من الأكلات المشهورة في المطبخ الكويتي، ويمكنك تقديم في العزائم على أنه وجبة رئيسية، سنتعرف معا على طريقة تحضيره في المنزل

مكونات محروق صبغة

- دجاجة مقطعة 8 قطع
- زيت
- زنجبيل مفروم
- كاري
- بصل أحمر مفروم
- فلفل أسود
- بابريكا

- لومي.
- كزبرة ناشفة.
- بهارات فراخ خليجي
- رأس ثوم بالقشر
- صلصة طماطم
- كركم
- بقدونس مفروم
- مكعبات طماطم صغيرة
- جزر
- كوسة
- عيش مخبوز
- أرز أبيض

طريقة محروق صبعة

1. نشوح البصل في الزيت، ثم نضيف الزنجبيل والثوم، ونقلب جيدا ثم نضيف الدجاج ونقلب 1.
2. نضيف البهارات والكزبرة واللومي الاسود المطحون والبابريكا والفلفل اسود ونشوح جيدا، ثم نضيف اللومي وراس الثوم مع التقليب 2.
3. نضيف الصلصة والكركم والطماطم ونقلب حتى تذبل 3.
4. نضيف الكوسة والجزر ثم نضيف ماء مغلي وتترك حتى تمام النضج، ونضيف لها العيش المخبوز ونتركها على النار لمدة 4.
5. دقائق، وتقدم مع الأرز الأبيض 5.