

طريقة عمل مختوم لحم سعودي

Posted on 2019 , 19 أبريل



Category: [المطبخ السعودي](#)

: بواسطة

مختوم لحم سعودي من الأطباق الرئيسية الشهيرة في المملكة السعودية، وكثيرا ما يتم تقديمه واعداده في حالة وجود عزائم أو مناسبات، والآن سنوضح لكم طريقة اعداد مختوم اللحم بطعم رائع جدا

مكونات مختوم لحم سعودي

- كيلو لحم مع العظم.
- حبة بصل مفروم 2.
- فص ثوم 2.
- ملعقة كبيرة معجون طماطم.
- حبات طماطم مقشرة ومهروسة 3.
- ملعقة صغيرة كزبرة جافة مطحونة.
- عود قرفة.
- ملعقة صغيرة كمون.
- ملعقة صغيرة ملح.
- نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود.
- ملعقة كبيرة زيت نباتي 4.

طريقة مختوم لحم سعودي

1. نسخن الزيت على نار متوسطة، ونقلب فيه البصل والثوم والقرفة لمدة دقيقة.
2. نضيف اللحم ونقلب، ثم نغمر اللحم بالماء ونضيف إليه الطماطم المهروسة ومعجون الطماطم ونقلب.
3. نضيف التوابل وننتظر حتى يغلي الخليط، ثم نغطي القدر ونتركه على نار هادئة.
4. ننتظر حتى تنضج اللحم ونحصل على صلصة سميكة، ويقدم ساخنا بجانب الأرز أو الخبز.