

طريقة عمل ملوخية ناشفة

Posted on 2019 ,22 أبريل



Category: [المطبخ السعودي](#)

: بواسطة

الملوخية الناشفة باللحم أحد أشهر الأكلات في المملكة السعودية وتحديدا في المدينة المنورة، وتقدم بجانب الأرز المفلفل، وستتعرف معا على طريقة تحضيرها

مكونات الملوخية الناشفة باللحم

- باقات ملوخية ناشفة 4
- كيلو لحم غنم 1/2
- ملعقة كبيرة ثوم مفروم 2
- ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة
- ملعقة صغيرة كمون
- ملح
- كوب ماء 2

- ملعقة كبيرة سمن 2

طريقة الملوخية الناشفة باللحم

1. نضع اللحم داخل قدر ونضيف له كمية وفيرة من الماء ثم نرفعه على النار حتى ينضج، ونضيف الملح.
2. نخرج اللحم من المرق، ونحمص الملوخية قليلا مع السمن، ثم نضيف إليها الثوم والتوابل ونقلب.
3. نضيف الملوخية إلى المرقة بشكل تدريجي مع التقليب، ثم نقطع اللحم ونضيفه ونتركها تغلي لمدة 5 دقائق وتقدم ساخنة.