

لحم الغنم بالطماطم على الطريقة السعودية

Posted on 2017 , 18 ديسمبر



Category: [المطبخ السعودي](#)

بواسطة: المحيط

يعتبر لحم الغنم بالطماطم من الوصفات المشهورة في الوطن العربي وخاصةً في السعودية؛ فهي تعدّ أكلة شعبية بجدارة تتميز برائحتها المميزة وطعمها الشهي؛ حيث يكثر تحضير ذلك الطبق والذي يلقي إقبالاً واسعاً من قبل الناس صغاراً وكباراً، وهي من أكثر الأطباق تحضيراً في عيد الأضحى واليكم مكوناتها وطريقة تحضيرها

المكونات

- ملاعق طعام من السمن 2

- قطع من المسك، صغيرة الحجم 3
- حبات صغيرة الحجم من عيدان القرفة 3
- من أكباش القرنفل الكاملة 4
- كغ من لحم الغنم، قطع مع العظم 1
- حبات متوسطة الحجم أو 500 غ من الطماطم، مهروسة 3
- ملعقة طعام من معجون الطماطم 1
- ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون $\frac{3}{4}$
- ملعقة صغيرة من الكمون المطحون 1
- مكعبات من مرقة ماجي 2
- أكواب ماء 3

طريقة التحضير

- يُسخن السمن في قدر كبيرة، ثم يُضاف المسك وعيدان القرفة وأكباش القرنفل
- تُحرّك المكونات بسرعة لمدة 10 ثوان
- تُضاف قطع لحم الغنم ويُحرّك المزيج لمدة تتراوح بين دقيقتين و3 دقائق
- تُضاف الطماطم المهروسة مع معجون الطماطم والفلفل الأسود ومسحوق الكمون ومكعبي مرقة الدجاج ماجي والماء
- تُغلى المكونات ثم تُغطى وتترك على نار خفيفة لمدة ساعة ونصف أو حتى ينضج اللحم ويتبقى القليل من الصلصة
- توضع قطع اللحم في طبق وتُقدّم للأكل بالهناء والشفاء