لحم بصلصة الكاري مع الأرز

المقادير:

- كيلو لحم من دون عظم
- 2 ملعقة كبيرة زيت نباتي
- 1 ½ كوب بصل، مقطع الى شرائح
- 5 فص ثوم
- 3 حبات هيل
- 2 ورقة غار
- عود قرفة
- ملعقة كبيرة بودرة كزبرة مطحونة
- ملعقة كبيرة بابريكا
- 2 ملعقة كبيرة زنجبيل طازج، مفروم
- ½ ملعقة صغيرة فلفل أحمر مطحون
- 2 كوب طماطم، مفرومة
- 1 ½ كوب ماء
- 2 فص ثوم مهروس
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- كوب كزبرة خضراء، مفرومة
- 4 كوب أرز

طريقة التحضير:

1. يطبخ الأرز كالمعتاد.
2. في مقلاة، يسخن القليل من الزيت ويطهى اللحم على نار متوسطة لمدة 5 دقائق.
3. يزال اللحم من المقلاة ثم تضاف ملعقة زيت ويطهى البصل مع الثوم والقرفة والهال لمدة 4 دقائق.
4. تضاف الكزبرة والبابريكا والفلفل والزنجبيل والثوم وتطهى المكونات لبضع دقائق.
5. يضاف الماء واللحم والطماطم وتترك المقادير على النار حتى الغليان ثم تغطى المقلاة وتخفض الحرارة وتترك على النار لمدة ساعة.
6. تضاف الكزبرة الطازجة ويقدم اللحم فوق طبق من الأرز ويزين بالقليل من الكزبرة.