

أرز بخاري باللحم

المقادير:

- 2 كوب أرز طويل
- 5 قطع لحم غنم مع العظم
- 2 بصلة، مفرومة
- 2 حبة طماطم، مقشرة ومفرومة
- 2 حبة جزر، مقطع
- 2 ملعقة كبيرة صلصة طماطم
- 4 حبات هيل
- 1 ملعقة صغيرة كمون
- 1 $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 2 ملعقة كبيرة زيت نباتي
- $\frac{1}{4}$ كوب مكسرات محمصة
- 4 كوب ماء ساخن
- 2 ملعقة كبيرة زبيب للتزيين

طريقة التحضير:

1. يسلق اللحم حتى ينضج.
2. ينقع الأرز لحوالي 30 دقيقة ثم يغسل ويصفى.
3. في قدر، يسخن الزيت على حرارة متوسطة ويقلى البصل ثم يضاف اللحم مع التحريك.
4. تضاف الطماطم والجزر وصلصة الطماطم والملح والفلفل ويغطى القدر وتترك المكونات على النار.
5. يضاف الأرز الى القدر والماء الساخن وتحرك المكونات وتترك على النار حتى الغليان ثم تخفف الحرارة حتى النضوخ.
6. يسكب الأرز في طبق للتقديم ويزين بالزبيب والمكسرات ويقدم ساخناً .