

أرز بلحم الغنم

المقادير:

- ½ كيلو لحم غنم
- 1 ½ كوب أرز بسمتي، منقوع
- 3 ملعقة كبيرة سمن
- 2 بصلة، مفرومة
- 2 ليتر ماء
- 1 مكعب مرق دجاج
- ½ ملعقة صغيرة كمون
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- ½ ملعقة صغيرة هيل
- ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 3 ملعقة كبيرة صلصة طماطم
- ¼ كوب لوز، محمص
- ¼ كوب زبيب
- 1 ملعقة كبيرة كزبرة خضراء

طريقة التحضير:

1. ينقع الأرز في الماء.
2. في قدر عميق، تسخن السمنة على نار متوسطة ثم يضاف لحم الغنم ويقلب حتى يصبح لونه ذهبي.
3. يضاف البصل ويقلب حتى يتحمر.
4. يضاف الماء والمرق والفلفل والكمون والملح والهيل وصلصة الطماطم وتترك المكونات على نار متوسطة لحوالي ساعة حتى ينضج اللحم.
5. يصفى الأرز ويضاف الى القدر وتضاف كمية من الماء.
6. يغطى القدر وتترك المكونات على نار هادئة لحوالي 20 دقيقة.
7. يسكب الأرز في طبق للتقديم ويزين بالزبيب واللوز والكزبرة.
8. يقدم الطبق ساخناً .