

العنوان: كبسة لحم

اسم الأكلة: كبسة لحم

النوع: طبق رئيسي

المنطقة: الخليج العربي

عدد الأشخاص: 6 أشخاص

الوصف:

الكبسة من أشهر الأطباق الخليجية، تعتمد على الأرز المطبوخ مع اللحم والبهارات العطرية، وتُقدّم عادة في الولائم والمناسبات العائلية.

المكونات:

- 2 كيلو لحم غنم مقطع
- 3 أكواب أرز بسمتي
- 2 بصلة كبيرة مفرومة
- 3 حبات طماطم مفرومة
- 4 فصوص ثوم مهروس
- 2 ملعقة كبيرة بهارات كبسة
- 1 عود قرفة
- 3 حبات هيل
- 2 ورق غار
- 1 ملعقة صغيرة كركم
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 3 ملاعق كبيرة زيت
- ملح حسب الرغبة
- ماء حسب الحاجة

طريقة التحضير:

1. يُسخّن الزيت في قدر ويُضاف البصل ويُقلب حتى يذبل.
2. يُضاف الثوم والطماطم والبهارات ويُقلب جيّدًا.
3. يُضاف اللحم ويُقلب حتى يتغير لونه.
4. يُضاف الماء ويُترك اللحم حتى ينضج تمامًا.

5. يُضاف الأرز بعد غسله ويُترك على نار هادئة حتى ينضج.
6. تُقدّم الكبسة ساخنة.

ملاحظات:

- يمكن استبدال اللحم بالدجاج بنفس الطريقة.
- تُقدّم مع سلطة أو لبن زبادي.