

طريقة عمل الكبسة البيضاء السعودية



07 فبراير 2021 - 06:23

المقادير:

البهارات الصحيحة:

لومي : 1 حبة

ورق غار : 2

زهرة يانسون : حسب الرغبة

فلفل أسود : ربع ملعقة صغيرة

(حب) هيل : 3 حبات

القرفة : 2 عود

دقوس الكبسة:

طماطم : 3 حبات (مقطعة أرباع)

كزبرة خضراء : ربع باقة (مفرومة)

الفلفل الحار : قرن (مقطع)

الثوم : فصان

الكمون : نصف ملعقة صغيرة

كزبرة يابسة : نصف ملعقة صغيرة (ناعمة)

ملح : ملعقة صغيرة

لحم الخروف : 1 كيلو (مسلوق)

أرز بسمتي : 2 كوب

البصل : 1 حبة (مقطع مكعبات صغيرة)

مرق اللحم : 4 اكواب (مرق سلق اللحم)

الزيت النباتي : ربع كوب

ملح : 2 ملعقة صغيرة

طريقة التحضير:

1. ضعي القليل من الزيت النباتي في قدر على النار، أضيفي البصل وقلبيه حتى ينبل.

2. أضيفي البهارات الحَبّ الصحيحة، وأضيفي اللحم المسلوقة وقلبيها مع البهارات والبصل، ثم أضيفي الملح.

3. أضيفي الأرز، والملح، وقلبي مع اللحم.

4. صبي مرق سلق اللحم على المكونات، واتركي الأرز حتى يتقلقل وينضج.

لتحضير الدقوس:

1. ضعي جميع مكونات صوص الدقوس بالخلاط الكهربائي، واضربهم جيداً، ثم ضعهم بطبق جانبي.

2. اسكبي الكبسة بطبق التقديم، وزيني بشرائح من الليمون والفلفل الأخضر والأحمر الحار بحسب الرغبة، مع صلصة الدقوس.