

## بالفيديو: طريقة عمل "المنسف الاردني" باللبن



22 يونيو 2020 - 00:37

### المقادير

- كيلوغرام لحم خروف مقطع
- بهارات مشكلة مثل (القرفه -الهيل - العصفر -القرنفل- ورق غار - ملح)
- كوبان من الأرز
- خبز صاج
- فستق وبقدونس للتزيين

### مقادير اللبن

- كيلوغرام من اللبن
- بيضتان
- ملعقة كبيرة نشاء أو طحين
- كوب ونصف من مرق اللحم
- ملعقتان زيت طبخ
- حبة بصل كبيرة

**طريقة تحضير اللحم**

1 - ضعي البصل واللحم مع الزيت على النار وقلبيهما حتى يذبل البصل، ثم ضعي البهارات والماء، وضعي المكونات في طنجرة الضغط حتى تطهى.

**طريقة تحضير اللبن**

1 - ضعي اللبن والبيض والنشاء في الخلاط، واخذي المكونات جيداً حتى يتجانس الخليط.

2 - ضعي الخليط في إناء على نار هادئة وقلبيه باستمرار حتى يصبح الخليط ثقيل القوام نوعاً ما.

3 - ضعي مرق اللحم على خليط اللبن تدريجياً، حتى يصبح اللبن خفيف القوام.

**طريقة تحضير الأرز**

1 - بعد نقع الأرز في الماء لمدة لا تقل عن نصف ساعة، صفيه وضعيف في طنجرة مع غمرته من مرق اللحم، واتركيه حتى ينضج.

2 - ضعي خبز الصاج في قاع الطبق ثم ضعي فوقه الأرز وزينيه بالبقدونس واللوز المحمص واللحم.