

## القدرة الخيلية باللحمة



28 يونيو 2021 - 15:50

## المقادير

- لحم العجل : 1 كيلو
- حمص : 900 غم (حب مسلوقة)
- أرز بسمتي : 3 اكواب (منقوع ومغسول)
- ورق غار : 6 ورقات (لسلق اللحم)
- هيل : ملعقة كبيرة (حب، لسلق اللحم)
- لوز : حسب الرغبة (مقشر ومحمص للتزيين)
- صنوبر : حسب الرغبة (محمص للتزيين)
- الثوم : 4 رؤوس (مقطع شرائح)
- بهارات القدرة : 3 ملاعق كبيرة
- ملح : حسب الرغبة

## طريقة التحضير

1. اسلقي اللحم لمدة 45 دقيقة مع إضافة ورق الغار والهيل الحب.
2. في وعاء اخلطي الأرز مع الحمص الحب المسلوقة والثوم المقطع شرائح والملح وبهارات القدرة.
3. في طنجرة على النار صفي اللحم المسلوقة ثم أضيفي فوقها الأرز وصبي مرق اللحم وغطي الطنجرة لحين النضوج.

4. اسكبي الأرز بطبق التقديم، وصفي قطع اللحم فوقه، وزيني الطبق باللوز والصنوبر المحمص.