مكعبات لحم الضأن بالكاري



المقادير:

كيلوغرام من مكعبات لحم الضأن

بصلتان مبشورتان خشناً

كوبا أرز مستطيل الحبة

ملعقة زبدة متوسطة

كوبا مرق دجاج متبل بالملح والفلفل الأبيض والهيل

ملعقتا كاري صغيرتان يخلط معه كمون ناعم

فطر مسلوق معلب

ملعقة متوسطة سمن نباتي

الطريقة:

- يُغسل اللحم بالماء والخل، ويشطف.
- يقلب في السمن النباتي مع البصل المبشور خشناً حتى تتحمر تماماً.

- يضاف لتر ماء مذاب فيه الكمون والكاري.
- تقلب وتترك على نار عالية حتى تدخل في مرحلة النضج، فتهدأ النار حتى يتم نضج اللحم تماماً، فيضاف الفطر بعد غسله من المادة الحافظة.
- يغسل الأرز جيداً ولا ينقع.
- يقلب الأرز في الزبدة جيداً، ثمّ يضاف إليه مقدار المرق المتبل.
- يترك على نار عالية حتى يغلى، ثمّ تهدأ النار تماماً حتى ينضج.
- يقدم مع اللحم الذي يعرف في المطبخ المصري بإسم (كمونية).
- يجمل بالكزبرة الخضراء.