كبسة الروبيان مع الشعيرية

المقادير (تكفي لشخصين):

20 ملليلتراً من زيت الزيتون.

250 غراماً من الروبيان.

100 غرام من أرز البسمتي.

30 غراماً من الفلفل الرومي المشكّل.

50 غراماً من البندورة.

5 غرامات من الكزبرة الطازجة.

5 غرامات من الليمون المجفّف.

غرامان من حبّ الهيل.

50 غراماً من السمن.

50 غراماً من الشعيريّة البيضاء.

30 غراماً من البصل.

10 غرامات من الثوم.

5 غرامات من الفلفل الأخضر الحارّ.

رشّة من الملح.

رشّة من الفلفل الأسود.

رشّة من الكمّون.

رشّة من الكركم.

200 ملليغرام من الماء.

طريقة التحضير:

* لإعداد الروبيان: يُقشّر الروبيان ويُنزع ذيله، وتُترك حبّة واحدة مع ذيلها. تشقّ هذه الأخيرة من الوسط، تُرقّ، ثمّ تُحشى بالأرز وتُلفّ بالنايلون بصورة دائرية، ثمّ تُسلق بالماء المغلي لمدة 10 دقائق مع الحبّات الباقية. ثمّ يُنزع النايلون عنها، وتُقطّع إلى دوائر.

* لإعداد الكبسة: يُنقع الأرز بالماء لمدّة نصف ساعة. يقلى الثوم، وتضاف إليه البندورة والليمون الجافّ وحبّ الهيل والكركم، وتُنثر البهارات. ثمّ يضاف الأرز والماء إلى مزيج الخضر، ويُترك لمدّى 15 دقيقة على نار هادئة بعد الغليان، حتى ينضج، مع إضافة السمن المذوّب.

* لإعداد الشعيريّة البيضاء: تُسلق الشعيريّة بالماء الساخن لمدة دقائق خمس، ثمّ تصفّى. يُقلى البصل والفلفل المشكل المقطّع إلى شرائح بالزيت، وتُضاف إليه الشعيريّة، وتُنثر التوابل والملح والفلفل الأسود.

* لإعداد صلصة الكبسة: يُقطّع كلّ من البندورة والبصل والفلفل الأخضر الحارّ، تُفرم الكزبرة. تُضرب هذه المكوّنات في الخلّاط الكهربائي لمدّة دقيقة، ويُضاف إليها الملح والبهار وزيت الزيتون وقليل من عصير الليمون.

* طريقة التقديم: يتم ترتيب هذه المكونات وتقدم.