

اسم الطبق	المقادير	طريقة التحضير
الكبسة السعودية	• صدور دجاج مقطعة.	• يقلى البصل بالزيت، و الثوم مع التقليب.
	• ثلاثة أكواب من الأرز السعودي الطويل.	• وضع قطع الدجاج وتحميرها من الطرفين.
	• ثلاثة حبات من البصل المقطع.	• إضافة البهارات القرنفل والهيل والغار واللومي واليانسون والقرفة والاستمرار في التقليب.
	• ثلاث حبات من الطماطم المفرومة .	• إضافة البهارات المطحونة والملح ونقلبها بشكل جيد.
	• ثلاثة فصوص من الثوم المقطع.	• إضافة الطماطم ونستمر في التقليب.
	• قطعة من الزنجبيل الأخضر المبروش.	• سكب الماء على الخليط ووضع معجون الطماطم وتغطيه حتى يستوي الدجاج.
	• ملعقة كبيرة من معجون الطماطم.	• سكب الأرز عليه وزيادة الماء بحسب حاجة الأرز.
	• حبات من الهيل.	• يسكب الأرز في أطباق ويزين بالمكسرات .
	• أعواد من القرفة لتتكيه الدجاج.	
	• حبات من اليانسون.	
المفطح السعودي	• حبات من القرنفل لتتكيه الدجاج.	• طهي الخاروف في إناء كبير.
	• حبة واحدة من اللومي اليابس حسب الرغبة.	• إضافة البصل وبهارات اللحم إلى الماء أثناء طبخ الخروف.
	• أوراق من الغار .	• نقع الأرز في الماء.
	• ملعقتان كبيرتان من الملح.	• نقع الزعفران مع ماء الورد لمدة نصف ساعة.
	• ملعقة صغيرة من البابريكا.	• وضع السمنة على النار، ومن ثم يتم إضافة البهارات جميعها المذكورة سابقاً، والتقليب بشكل جيد.
	• ملعقة صغيرة من الكاري.	• إضافة الأرز إلى السمنة والتقليب الجيد.
	• ملعقة صغيرة من الكركم.	• إضافة المرق حتى يغطي الأرز حتى النضج.
	• ملعقة كبيرة من بهارات الكبسة السعودية.	
	•	
	•	

- صب الأرز على الزعفران وماء الورد ويقلب بشكل جيد.
- تدخين الأرز ليحصل على طعم الشواء.
- صب الأرز في طبق كبير ووضع الخروف فوقه، ويصبح جاهز للتقديم.

• اللومي اليابس.

- خلط مكونات العجينة كافة.
- خلط اللحم المفرومة مع البصل المفروم والفلفل الأسود والزبدة والكمون والتقليب بشكل جيد.

- تجهيز الصلصة من خلال وضع زيت الزيتون في إناء على النار، ثم إضافة الطماطم، والكزبرة الخضراء الناعمة، والكمون والفلفل الأحمر إلى النار والتقليب.
- دهن قدر واسع بالزيت ومن ثم تقريص العجينة إلى أجزاء صغيرة وحشيتها.
- وضع القدر على النار وتغطيته لمدة عشرين دقيقة.
- دهن الجزء العلوي من العجينة بالزيت.
- ترك القدر على النار لمدة نصف ساعة.
- إخراج المنتو من القدر ثم رش القليل من الفلفل الأسود والكمون عليه.

- غمس المنتو في الخل ومن ثم وضعه في أطباق التقديم.
- صب الصلصة على المنتو في أطباق التقديم، وتزيينه بالكزبرة.

- ثلاثة أكواب من الدقيق الأبيض.
- كيلو من اللحم الضاني المفروم.
- بصل مفروم.
- زيت.
- فلفل أسود.
- كمون.
- ربع كوب من الزبدة.
- كوبان من الزبادي وعليه رشة ملح خفيفة.
- أربع حبات من الطماطم المقطعة أو الميشورة.
- ملعقة صغيرة من زيت الزيتون.
- كزبرة خضراء ناعمة.
- ربع كوب من الخل.
- فلفل أحمر.

المنتو الحجازي