S A U D I K A B S A

Ingredients
1 tea cup vegetable oil
2 onions soft chopped
Right spices (available spices)
2 kilo of Meat with bone fat
4 teaspoons kabsa seasoning
5 peeled tomatoes
hot water (boiled)
2 tablespoons of salt
For daqoos:
thick tomato juice
garlic
Half bunch green coriander
Green pepper (if you prefer it hot)
lemon juice
1 teaspoon salt
For rice :
5 cups basmati rice (drenched for 45 minutes)
meat boiling water
A little of Kadi water
roasted nuts for the top
A littel of green coriander (for the top)

Directions

لسلق اللحمة : اولاً نأتي بوعاء ونضعه على النار ونضع فيه زيت نباتي , بصل مفروم , بهارات صحيحة ونحرك المكونات مع بعضهم حتى التحميص، ومن ثم نضيف قطع اللحم ونقوم بتحميصهم، وبعدها نضع على وجه اللحمة بهار كبسة ونحرك اللحمة ونتركها حتى التحميص مع البهار، ثم ننزل عليهم البندورة (مقشرة ومبروشة وفيكم تحطوا 2 ملعقة كبيرة دبس بندورة) ونضع بعدها ماء ساخن ثم نخفف النار ونغلق الغطاء ونتركهم حتى استواء اللحمة ، وبعد استواء اللحم نرفع قطع اللحم من المرق ونضعهم في صينية الفرن (الفرن شغال على حرارة 200 شغال بس من فوق لحتى يتحمص الوجه) لتحضير الدقوس : نضع في وعاء عصير بندورة كثيف , ثوم , كزبرة حضرا , (ممكن تحطوا فليفلة خضرا اذا بدكم ياه يكون حار) , عصير ليمون حامض , ملح ونخلط المكونات جميعها في الخفاقة الكهربائية (بلاندر) حتى يتشكل الدقوس معنا (لكن في طريقة ثانية للدقوس الي هي اذا عندكم بندورة فريش هي بكون فيها ماء اكثر فلازم تقعد على النار وتتعقد و بتحمصوا الثوم بشوية زيت زيتون وبعدين بتنزلوا عليهم بالبندورة وبتحمصوهم مع بعض، واخر شي بتحطوا عليهم الكزبرة الخضرا وفيكم تحطوا كزيرة يابسة بتحمصوها من البداية مع الثوم).

لتحضير الأرز : اولاً نغسل الأرز بالماء لحتى نتخلص من النشاء (بتنقعوا الارز لمدة 45 دقيقة) وبعد رفع اللحم من المرق نضع في ماء سلق اللحم ملح ثم نضع الطنجرة على النار ونتركهم حتى الغليان ، ثم نضع الأرز (بتخلوا 2 سم من الماء فوق الرز لحتى يغلي وبس يفوش الرز على الوجه بتخففوا النار على الاخير) ونتركه حتى ينطبخ(والرز يفوش)، ومن ثم نضع قصدير على وجه الطنجرة ونغلق الغطاء ونتركه حتى الاستواء الكامل ((ليش منحط قصدير ؟ لان بحافظ على الحرارة اكثر وطبعاً القصدير ما بيلمس الاكل) ،(لما تفتحوا الغطا عن الرز ويكون استوا وتمام لا ترجعوا تسكروا الغطاء لان الطبقة التحتانية بتعجن من البخار خلوه مفتوح وحاولوا من الجناب تحركوه وشوفوا كيف الرز بيطلع مفرفد معكم))، وبعدها نضع ماء الكادي ونتركه قليلاً مع الأرز(هاد ماء الكادي بيعطي نكهة كثير طيبة للكبسة , وبتخلوهم لحتى تعشق النكهة بالرز وبعدها على السكب)، ومن ثم نسكب الأرز بوعاء التقديم ونضع على وجه الأرز اللحم المحمص والمكسرات المحمصة , كزبرة خضراء مفرومة وبعدها تصبح الكبسة السعودية جاهزة .

Bon Apetit!