ماسالا اللحم

ماسالا اللحم

مدة الطهي : 45 دقيقة
عدد الأفراد : 4
تصنيف الطبق : وجبة رئيسية

كل ما تحتاجه هو :
500 جم لحم، مقطعة قطع بحجم 1 بوصة
4/1 ملعقة صغيرة مسحوق كزبرة
2 حبة بصل متوسطة/150 جم، مقطعة شرائح
50 جم جوز هند طازج، مقطع قطع بحجم 4/1 بوصة
4/1 ملعقة صغيرة بذور خشخاش
1 ملعقة صغيرة عدس منفوش
1 ملعقة صغيرة / 8 جم **ماسالا اللحم من سوهانا**
1 ملعقة صغيرة / 7 جم مسحوق فلفل أحمر حار سوهانا
3 ملاعق صغيرة زيت
5 أكواب / 1 لتر ماء
ملح حسب المذاق
1 كوب أوراق كزبرة طازجة، مفرومة

طريقة التحضير :
1 أ طريقة الطهي في وعاء الضغط
اطبخي اللحم في وعاء الضغط مع 400 مل ماء، وكركم، وملح لمدة 5 – 6 دقائق حتى سماع صوت الصفارة أو نضج اللحم.

أو

1 ب طريقة لطهي على البوتاجاز
1. اطبخي اللحم مع 800 مل ماء وكركم وملح على نار متوسطة مع التقليب بانتظام لمدة 35 - 40 دقيقة (يمكن أن تختلف مدة الطهي حسب كمية الماء وجودة ونوعية اللحم) أو حتى تمام نضج اللحم
2. سخني 1 ملعقة صغيرة زيت في وعاء، أضيفي البصل وحمريه حتى اللون البني الذهبي
3. حمصي بذور الأفيون مع العدس المنفوش في وعاء آخر منفصل حتى اللون البني الذهبي
4. اصنعي معجون ناعم من البصل المحمر، وبذور الأفيون المحمصة والعدس المنفوش مع جوز الهند الطازج و2/1 ملعقة أوراق كزبرة.
5. سخني 2 ملعقة صغيرة زيت في وعاء وأضيفي المعجون السابق مع التحمير لمدة 4 – 5 دقائق أو حتى ينز زيت.
6. أضيفي **ماسالا اللحم من سوهانا** ، ومسحوق الفلفل الأحمر الحار والملح مع التحمير لمدة دقيقة
7. أضيفي 200 مل ماء مع الطهي على نار هادئة لمدة 8 – 10 دقائق أو حتى يزداد تركيز المرق

للتجميل استخدمي الكمية المتبقية من أوراق الكزبرة. تقدَّم ساخنة مع الأرز أو أنواع الخبز الهندي مثل البراثا أو النان الخ

نصيحة للطهاة : يمكن صنع أطباق أخرى متنوعة من اللحم اللذيذ مع ماسالا اللحم من سوهانا.