



مقلوبة ستي

زمن التحضير : +120 دقيقة

المقادير:

- 3 حبات باذنجان رومي كبير
- 1 كجم لحم غنم (قطع وليس فيليه)
- 1 ملعقة كبيرة جنزبيل بودرة
- ملعقة كبيرة قرفة بودرة
- 1 ملعقة كبيرة بهارات
- 1 عود قرفة متوسط
- 5 قطع حبهان
- 5 قطع قرنفل
- 2 ورق لاورا (للقلي)
- 1 حبة ليمون مجفف لومي متوسطة(اختياري)
- 3/4 كوب زيت نباتي (للقلي)
- 1/8 كوب لوز
- 1/8 كوب كاجو
- 1/8 كوب صنوبر
- 2 كوب أرز
- 1 1/2 ملعقة كبيرة بهارات (ويفضل بهارات المقلوبة أو بهارات اللحم)

1 ملعقة صغيرة كركم

قليل من البقدونس (للترزين)

طريقة التحضير:

1. نقطع الباذنجان إلى دوائر. سميكة. يرش بالملح، ويترك جانبًا.
2. يفرك اللحم بالملح والفلفل.. ملعقة كبيرة من كل من المهارات والقرفة. ومسحوق. الجوزيل . نقوم بتسخين 2 ملعقة كبيرة من الزيت ويقلى اللحم على الجانبين حتى يحمر. تغطى المقادير بالماء، ثم يضاف 5 قطع حمهان.. و 5 قطع قرنفل.. 1 عود قرفة.. 2 ورق. لاورا و 1 ليمون. مجفف لومي. إذا. كانت متوفرة. يترك ليطهى على نار خفيفة لمدة 90 دقيقة أو. حتى يصبح اللحم طريًا ومطبوخًا من الداخل . نحتفظ بلحم الضأن ومقرته. لاستخدامها لاحقًا.
3. نقوم بتجفيف الباذنجان وتحميصه في الزيت حتى يصبح ذهبي اللون. يوضع على منشفة ليجف ويترك جانبًا.
4. في قليل من الزيت، يقلى الكاجو. واللوز في. وعاء. منفصل. بعدها يقلى الصنوبر ويوضع جانبًا.
5. في وعاء كبير يوضع لحم الضأن المطبوخ في. الأسفل. يرش اللحم بملعقة ونصف من المهارات و ملعقة صغيرة من الكركم.
6. نضع الباذنجان المقلي فوق اللحم. نضيف نصف كوب من مرق لحم الغنم ويترك لينضج لمدة حوالي 10 دقائق ليامتص النكهات من اللحوم والباذنجان. قبل إضافة الأرز.
7. نقوم بإضافة الأرز بالتدرج. نستخدم السكين لعمل ثقوب. خلال الأرز وإضافة بعض المرق تدريجيًا. تجنب إضافة الكثير من المرق حتى لا يطفو الأرز. نضغط على الأرز حتى نفسح مجالاً لإضافة المزيد مما تبقى من الأرز. نترك المرق قليلاً فوق الأرز. نقوم بتغطية الوعاء وتركه على نار هادئة حتى ينضج الأرز (مثل الأرز العادي). يمكنك إضافة المزيد من المرق أو الماء إذا. كنت تشعر بالحاجة لذلك.
8. نقوم بتغطية الوعاء. بطبق مستدير وقلب الوعاء عليه. بعناية حتى تصبح طبقات اللحم والباذنجان. فوق الأرز. ترزين. بالملكرات المقلية وأوراق البقدونس الطازجة. تُقدم ساخنة. تقدم مع السلطة الخضراء واللبن بالنعناع.