

طريقة عمل مندي اللحم في برميل المندي الكهربائي

أولاً : تجهيز اللحم

- يفضل أن يكون اللحم تيس صغير وأن يكون وزنه لا يزيد عن ١٠ كيلو جرام مقطوعاً قطعاً متوسطة الحجم .
- يغسل اللحم ثم يوضع على السلة ويترك حتى يصفى من الماء ثم يوضع في صحن كبير لتمليحه وتتبيله .
- نقوم برش الملح على اللحم قطعة قطعة حتى نتأكد من وصول الملح إلي جميع أجزائه .
- ثم نقوم بعمل التتبيلة الخاصة وهي عبارة عن بهارات مشكلة تخلط مع ثلاثة علب زبادي يتبل بها اللحم كذلك قطعة قطعة حتى يصل الخليط إلى جميع أجزائه .

ثانياً : تجهيز الرز

- يتسع القدر المستخدم إلى حوالي ٤,٥ كيلو جرام من الأرز أي ما يعادل ٢٢ كأس .
- يغسل الرز فقط ولا ينقع ويوضع في المصفاة حتى يصفى من الماء .
- نقوم بعمل خلطة الرز وهي كمية مناسبة من البصل يضاف إليها كمية مناسبة من الزيت والبهارات والملح والحبر حسب الرغبة ويمكن إضافة الماجي .
- بعد حمس البصل يمكن إضافة الصلصة والطماطم حسب الرغبة .
- يتم إضافة الماء مع مراعاة الكمية المناسبة لمقدار الرز لكل كأس رز يقابله كأس ورابع من الماء أما إذا كانت كمية اللحم قليلة لكل كأس رز يقابله كأس ونصف من الماء .
- بعد إضافة كمية الماء المناسبة يترك القدر على النار قليلاً ولا يشترط غليانه ثم يوضع الرز في القدر ويقرب ثم يرفع عن النار .
- يتم إضافة الفلفل الأحمر أو الأخضر حسب الرغبة .

ثالثاً : المرحلة الأخيرة

- يوضع القدر في أسفل السلة ويتم قفل المشبك الخاص بالقدر حتى لا يخرج القدر من مكانه .
- بعدها يصف اللحم في السلة ويفضل وضع الضلوع والقطع الخفيفة في الشبك الثابت الذي يلي القدر مباشرة والقطع الكبيرة مثل الفخذ والكتف في الشبك العلوي المتحرك .
- يمكن رش قليل من العصفر على اللحم بعد صفه .
- بعدها نقوم بتشغيل البرميل ونضع درجة الحرارة على ٢٠٠ درجة مئوية ونتركه لمدة ٣ إلى ٥ دقائق حتى يسخن مع مراعاة أن يكون البرميل مغطى بالغطاء .
- نرفع الغطاء بحذر ثم نضع السلة داخل البرميل أيضاً بحذر .
- نحضر قماش الغطاء ونقوم بتبليله بالماء ونلفه حول الغطاء ثم نقوم بتغطية البرميل وقلبه بمقبض إحكام الغطاء .
- نقوم بوضع مفتاح درجة الحرارة على ١٨٠ درجة مئوية ومفتاح المؤقت على ١١٠ دقيقة أي ساعة وخمسون دقيقة .
- إذا كانت كمية اللحم قليلة يتم وضع مفتاح المؤقت على ١٠٠ دقيقة .
- مع مرور الوقت سوف نلاحظ خروج البخار عبر الغطاء وهذا أمر طبيعي وكذلك لمبة المؤشر تنطفئ وتشتعل حسب درجة الحرارة المختارة .
- بعد انتهاء الوقت المحدد في المؤقت سوف ينطفئ الجهاز أوتوماتيكياً ، يترك الغطاء محكم لمدة ٢٠ إلى ٣٠ دقيقة حتى ينضج المندي .
- بعدها نقوم بفك القفل ورفع الغطاء بحذر حتى يخرج البخار تدريجياً .
- نستخدم القفاز الواقي من الحرارة لرفع السلة بحذر ثم نقوم بإخراج القدر من أسفل السلة .
- بعدها يغرف الطعام بالتساوي على صحنين متوسطا الحجم ويمكن تزيينهم بالمكسرات والزبيب والبيض المسلووق وشرائح الطماطم والفلفل الأخضر حسب الرغبة ،،،، وبالهناء والعافية .

لمزيد من التفاصيل الدخول على موقعنا على الأنترنت WWW.ALMOZAIN.COM

مع تحيات مؤسسة بسام سليمان المزين التجارية