

الشاكيرية.. متكاملة العناصر»



إعداد: راندا جرجس

تشتهر وصفة «الشاكيرية» في بلاد الشام، ويطلق عليها في بعض مناطق فلسطين «صفوة» وهي تتكون من اللحم المطبوخ باللبن، تقدم عادة مع الأرز، ولذلك فإنها من الوجبات الصحية المتكاملة التي تفيد الجسم، ويقول مصطفى سيد، شيف مطعم «أنيس» فندق إنتركونتيننتال فيستفال دبي: «إنّ هذا الطبق يتكون من قطع اللحم الضأن المطبوخة مع اللبن، وتمتاز بمذاق مميز وشهي جداً، ويمكن تقديم الشاكيرية باللحم مع الأرز الأبيض أو الأرز المفلفل

المكونات: 500 جرام من موزات لحم الغنم، 4 أكواب ماء، باقة منكهات (1 بصلة كبيرة مفرومة، عود قرفة، 2 من ورق الغار، 2 من حبات الهيل)، ملعقتان كبيرتان من السمن

طريقة التحضير:

تُسخن الزبدة المصفاة في قدر متوسط الحجم، ثم تُضاف موزات لحم الضأن، وتُطهى على كلا الجانبين حتى تتشكل

قشرة، ثم يُصب الماء ويُحضّر المزيج للغليان، وتُضاف باقة المنكهات، ويتم خفض الحرارة ويُغطى قدر الطبخ، وتُترك موزات لحم الغنم تُطهى على نار هادئة لمدة ساعتين تقريباً، وتوضع جانباً بمجرد أن ينضج اللحم ويصبح طرياً، ويُحتفظ بمرق السلق ليتم استخدامه في صلصة الزبادي.

صلصة الزبادي: تُسخن ملعقتان كبيرتان من الزبدة المصفاة في قدر متوسط الحجم، ويُضاف 250 جراماً من البصل الصغير ويُقلب الخليط باستمرار حتى يصبح ذهبي اللون، وتُصب مغرقتان من مرق لحم الغنم، ويُترك المزيج يغلي لمدة 5 دقائق ثم يوضع جانباً.

تُخلط 4 أكواب زبادي في قدر منفصل، مع كوب واحد من مرق لحم الغنم ونصف ملعقة من مسحوق الفلفل الأبيض، ونشاء الذرة الممزوج بالماء، والملح بحسب الرغبة، ويتم مزجها جيداً، ثم يُترك للاستخدام لاحقاً. تُسخن الزبدة المصفاة في مقلاة متوسطة الحجم، ويُضاف إليها 6 فصوص ثوم مفروم، ويُقلب الخليط حتى يصبح ذهبي اللون، ثم يُنقل مع البصل الذهبي والمرق إلى صلصة الزبادي، وتُصفى موزات لحم الغنم المسلوق وتُضاف أيضاً إلى الخليط.

يستمر تسخين الخليط حتى يغلي جيداً ويمتزج ببعضه، ثم يُضاف إليه 25 جراماً من الكزبرة المفرومة وملعقة من النعناع الجاف، ويُقدّم الخليط ساخناً بجانب طبق الأرز المفضل، مع 5 جرامات من شرائح الفستق المحمص للتزيين.