

قائمة الطعام التراثية



Heritage Menu

الكبسة

الكبسة هي أشهر طبق شعبي سعودي، وهذا الطبق يعتبر من أكثر الأطباق المرغوبة على امتداد المناطق السعودية. وهي مصنوعة من الأرز البسمتي واللحم والخضروات والتوابل والبهارات. وتُعد بهارات الكبسة المكون الرئيسي لها، حيث تعطي الكبسة طعمها المميز اللذيذ. تُضاف إلى الكبسة مجموعة متنوعة من التوابل، بما في ذلك الفلفل الأسود والجبهان والزعفران والقرفة والقرنفل والليمون المجفف وورق اللورى وجوزة الطيب. يمكن استخدام أي نوع من أنواع اللحوم في طهي الكبسة، بما في ذلك الضأن أو البقر أو الدجاج أو السمك أو الروبيان أو لحم الجمال. يمكن أيضًا شراء خليط توابل جاهز لطهي الكبسة، مما يختصر وقت الإعداد، ولكن طعم الكبسة قد لا يكون مثل الكبسة التقليدية.

وعند طهي الكبسة وحتى تأخذ طعمها اللذيذ ونكهتها الشهية، فهي بالإضافة إلى احتياجها إلى

اليد الماهرة في الطهي، تحتاج إلى أرز عالي الجودة، وإلى توابل قيمة وممزوجة بشكل جيد، ويجب أن تكون اللحم مطهية وناضجة. وهي تقدم ساخنة مع الصلصات أو الدقوس بنكهات مختلفة



Kabsa is the most famous Saudi popular dish, and this dish is considered one of the most desired dishes throughout the

Saudi regions. It is made from basmati rice, meat, vegetables, spices and condiments. Kabsa spices are its main ingredient, which gives the kabsa its distinctive, delicious taste. A variety of spices are added to the kabsa, including black pepper, cardamom, saffron, cinnamon, cloves, dried lemon, bay leaf, and nutmeg. Any type of meat can be used to cook Kabsa, including lamb, beef, chicken, fish, shrimp or camel meat. You can also purchase a ready-to-cook spice mixture for kabsa, which shortens preparation time, but the taste of kabsa may not be the same as traditional kabsa.

When cooking Kabsa in order for it to gain its delicious taste and flavour, in addition to needing a skilled hand in cooking, it needs high-quality rice, and valuable and well-mixed spices, and the meat must be cooked and mature. It is served hot with sauces or daqoos with different flavors.

المفطح السعودي

هو طبق شعبي شهير في المملكة العربية السعودية، ويُعد من الأطباق الأساسية التي تقدم في الأفراح والمناسبات الكبرى والعزائم. يُعرف المفطح أيضًا في دول الخليج العربي الأخرى، مثل الكويت والإمارات العربية المتحدة.

يتكون المفطح من لحم الضأن المشوي مع الأرز والبهارات. يتم تقطيع لحم الضأن إلى قطع كبيرة ثم تتبيله بالبهارات الخاصة بالمفطح. ثم يُوضع اللحم في إناء كبير يُسمى "المندي" مع الأرز ويُطهى على نار هادئة لمدة عدة ساعات حتى ينضج اللحم ويمتص الأرز النكهة.



يُقدم المفطح ساخنًا مع الخبز العربي والسلطات. وهو من الأطباق اللذيذة والمغذية التي يُفضلها الكثير من الناس في السعودية ودول الخليج العربي.

Saudi MuFatah

is a popular dish in the Kingdom of Saudi Arabia, and it is considered one of the basic dishes served at weddings, major occasions, and feasts. Al-Muftah is also known in other Arabian Gulf countries, such as Kuwait and the United Arab Emirates.

Mutafateh consists of grilled lamb with rice and spices. The lamb is cut into large pieces and then seasoned with mutafah spices. Then the meat is placed in a large pot called "mandi" with rice and cooked over low heat for several hours until the meat is cooked and the rice absorbs the flavor.

Serve hot with Arabic bread and salads. It is one of the delicious and nutritious dishes preferred by many people in Saudi Arabia and the Arab Gulf countries.

السليق

هو طبق شعبي شهير في منطقة الحجاز والطائف في المملكة العربية السعودية منذ قرون عديدة. يُعد السليق من الأرز الأبيض مع لحم الخروف أو الدجاج، والحليب، ومعجون الطماطم، والبهارات من قرفة ولفل وقرنفل وهيل وكزبرة وزبدة.

يُطهى السليق على نار هادئة لمدة عدة ساعات حتى ينضج اللحم ويمتص الأرز النكهة. يُقدم السليق ساخناً مع الخبز العربي والسلطات. وهو من الأطباق اللذيذة والمغذية التي يُفضلها الكثير من الناس في السعودية.



يُعد السليق من الأطباق الرئيسية التي تقدم في الأعياد والمناسبات الدينية في الحجاز والطائف. وهو من الأطباق اللذيذة والمغذية التي يُفضلها الكثير من الناس في السعودية ودول الخليج العربي.

Saliq

is a popular dish in the Hijaz and Taif region of Saudi Arabia for many centuries. Saliq is made from white rice with lamb or chicken, milk, tomato paste, and spices including cinnamon, pepper, cloves, cardamom, coriander, and butter.

The slug is cooked over low heat for several hours until the meat is tender and the rice absorbs the flavour. Serve hot with pita bread and salads. It is one of the delicious and nutritious dishes that many people in Saudi Arabia prefer.

Saleek is one of the main dishes served on holidays and religious occasions in Hijaz and Taif. It is one of the delicious and nutritious dishes preferred by many people in Saudi Arabia and the Arab Gulf countries.

مجبوس السمك

هو طبق سعودي شهير يتميز بمذاقه الشهى وفوائده الغذائية. يتكون الطبق من أرز طويل الحبة (البسمتي) ومن التوابل والخضروات والأعشاب مع السمك. ويعتبر السمك الذي هو العنصر الأساسي في هذه الوجبة مصدراً جيداً للبروتين والفيتامينات والمعادن.

مجبوس السمك هو طبق سهل التحضير، ويمكن تقديمه في الولائم والمناسبات. يُطهى الطبق عن طريق قلي السمك في الزيت ثم إضافة الأرز والتوابل والخضروات والأعشاب. يُترك الطبق على نار هادئة حتى ينضج الأرز والسمك.



مجبوس السمك هو طبق لذيذ وصحي يُرضي جميع الأذواق. وهو من الأطباق التي يجب تجربتها إذا كنت ستزور المملكة العربية السعودية.

Fish Machboos

is a famous Saudi dish that is distinguished by its delicious taste and nutritional

benefits. The dish consists of long-grain rice (basmati), spices, vegetables and herbs with fish. Fish, which is the main ingredient in this meal, is a good source of protein, vitamins and minerals.

Fish Machboos is an easy-to-prepare dish that can be served at banquets and special occasions. The dish is cooked by frying the fish in oil and then adding rice, spices, vegetables and herbs. Leave the dish on low heat until the rice and fish are cooked.

Fish Machboos is a delicious and healthy dish that satisfies all tastes. It is one of the dishes you must try if you are visiting Saudi Arabia.

الجريش

هو طبق شعبي سعودي، ويتناوله الناس في الأردن وفلسطين أيضاً. يُحضّر من القمح الصلب المكسر المسمى اللقيمي المجروش، ويُضاف إليه مرق اللحم والفلفل الأسود والكمون والبصل.

في السعودية، تشتهر الجريش في منطقة نجد. يُعد الجريش في نجد من القمح الصلب الذي يُكسر إلى قطع صغيرة، ثم يُضاف إلى مرق اللحم والفلفل الأسود والكمون والبصل. يُطهى الجريش حتى ينضج القمح ويصبح المرق سميكاً.

يُقدم الجريش مع الخبز العربي، ويُزين بالبصل المقلّي والنعناع الطازج. يمكن أيضاً طبخ الجريش طبق الجريش السعودي هو طبق لذيذ وغني بالعناصر. مع اللبن الزبادي وهذا شائع جداً أيضاً الغذائية، وهو من الأطباق الشعبية التي يُقبل عليها الناس في السعودية.



Jareesh is a popular Saudi dish, and people eat it in Jordan and Palestine as well. It is prepared from crushed durum wheat called crushed luqmi, and is added to meat broth, black pepper, cumin and onions.

In Saudi Arabia, jareesh is famous in the Najd region. Jareesh in Najd is made from durum wheat that is broken into small pieces, then added to meat broth, black pepper, cumin and onions. Cook the groats until the wheat is cooked and the gravy becomes thick.

Serve jareesh with Arabic bread, garnished with fried onions and fresh mint. Jareesh can also be cooked with yoghurt and this is also very popular. The Saudi Jareesh dish is a delicious dish rich in nutrients, and it is one of the popular dishes that people eat in Saudi Arabia

الكليجا

وهي حلوى شعبية تشتهر بها منطقة القصيم وحائل بالسعودية. تُصنع الكليجا من الحنطة المحشية بدبس التمر، ويضاف إليه الهيل والزعفران. يمكن استبدال الدبس بالتوفي. بعد ذلك، تُعجن الحنطة مع الدبس أو التوفي والهيل والزعفران، ثم تُقطع الكليجا بأشكال مختلفة

الكليجا هي حلوى لذيذة وصحية. فهي مصدر جيد للألياف الغذائية والكاربوهيدرات. كما أنها يُمكن تقديم الكليجا كطبق. تحتوي على مضادات الأكسدة التي تحمي الجسم من الأمراض التحلية في أي وقت من اليوم. كما أنها تُعد من الأطباق المميزة التي تُقدم في الأعياد والمناسبات.



ما قدمناه لك من أكلات هي عينة فقط، وإلا فإن اللائحة أكبر بكثير مما ذكرنا، وما عليك إلا أن تقوم بزيارة المطاعم الشعبية المميزة لتكتشف المزيد من الطعام السعودي المميز اللذيذ، وذلك حينما تقوم بزيارة سياحية إلى هذا البلد الكبير والعريق.

Al-Kleija a popular dessert famous in the Qassim and Hail regions of Saudi

Arabia. Kleija is made from wheat stuffed with date molasses, and cardamom and saffron are added to it. Molasses can be replaced with toffee. After that, the wheat is kneaded with molasses or toffee, cardamom and saffron, then the kleija is cut into different shapes.

Kleija is a delicious and healthy dessert. They are a good source of dietary fiber and carbohydrates. It also contains antioxidants that protect the body from diseases. Kilega can be served as a dessert dish at any time of the day. It is also considered one of the distinctive dishes served on holidays and special occasions.

The foods we have presented to you are only a sample, otherwise the list is much larger than what we mentioned, and all you have to do is visit the distinctive popular restaurants to discover more distinctive and delicious Saudi food, when you make a tourist visit to this large and ancient country.

5 ريال للحبة Per Piece