



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

خروف عش الغراب

Mantarlı Kuzu



٥.١ كيلو غرام لحم
١ كيلو غرام عشب
٤ أعداد فلفل حار
٢ عدد بصل جاف
٨ ملاعق حساء
١ ملعقة شاي فلفل
١ ملعقة خلوزر
٥.١ ملعقة خلوزر

- # ينقسم لحم الخروف على ٨ - ١٠ أجزاء ويوضع على القدر ويوضع ماء حتى يساوي بين اللحم ويغلي عدد قرب الطبخ ويؤخذ من المحجر
- # يقطع عشب الغراب إذا كان كبيرة إلى عدة أجزاء ويغلي في نصف ليمون وبعض قليل من الماء ١٠ دقائق وبعد تصفية مياه عشب الغراب يوضع على طاولة متوسط الكبر
- # ويوضع عليها الفلفل المقطعة والبصل المقطعة بشكل دائري وفي أعلاها يوضع اللحم الخروف المطبوخة وتنشر عليها الملح والفلفل أسود
- # ويوضع على سينية ٧ - ٨ ملاعق مياه من مياه اللحم المغلي
- # ويطبخ في الفرن ١٩٠ درجة حتى تطبخ اللحوم
- # ويستخرج اللحم من الفرن وينثر عليه الزعتر ويبقى في الفرن ٥ دقائق زبادي ويسكب عليها الزيت المحرر وتقدم للخدمة وهي ساخنة

ملاحظة : لكي لا يسود العشب الغراب لابد أن يبقى في مياه الليموني