كباب الصديقة

Bahçe Kebabı

٧٥٠ غرام لحم خرو
٣ ملاعق حساء زيت
١ عدد بطاطس
١ عدد جزر
١٥ أعداد عش غراب
٤ أعداد فلفل أخضر
١٥ أعداد فذر البصل
١ ملعقة حلو طحين
١ ملعقة حلو ملح
٣ ملاعق حساء الباز
١ ملعقة حلو زعتر

يشوي الزيت واللحم حتى تصبح اللحم وردي ويضاف عليها ١ ملعقة طحين ويتحول عددة دقائق
ياضاف عليها أولاً بذور البصل وبعدها مقطع الجزر وفلفل حاد ويطبخ في حرارة متوسطة ٥ – ١٠ دقائق
يضاف في البطاطس وبعد طبخها ٥ دقائق يوضع ٣ أكواب ماء ساخنة
وفي الأخير يوضع علبة بازلاء وعش الغراب المقطع على عددة أجزاء ويطبخ ١٠ دقائق
قبل أخذها من المحجر يسكب عليها الملح والزعتر
وينتظر في القدر مغلوق الغطاء وتقدم الخدمة وهي ساخن

ملاحظة : من خصوص استعمال هذا الطعام لوجود المواد, ويستعد لوجود الخضار في موسمة