ورقة كباب
Kağıt Kebabı

١ كيلو غرام خروف
٢ ملعقة حساء زيت
١ عدد بصل جاف
١ ملعقة حلو طحين
١ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة شاي زعتر
١ ملعقة شاي فلفل
٣أكواب ماء من ميا

يوضع الزيت في القدر ويحرق ويوضع عليها اللحم
بعدما ذوب الماء يضاف عليها البصل الجاف المقطع الرقية ويحول عدة مرات
ويوضع عليها الفلفل الأسود والطحين ويطبخ في حرارة المنخفضة ٦ – ٥ دقائق
ويطبخ بعد وضع في أكواب ماء سخن حوالي ١ ساعة
ويضاف عليها زعتر الملح قبل اغلاق المحجر
يقطع على ٦ أجزاء ٣٠ x ٣٠ سم من أوراق ألمنيوم
ويوضع اللحم على هذا الأجزاء المقطعة ويطوي هذا مثل بكيت
ويوضع على تبسي بشكل عكس
ويطبخ في الفرن ١٠ دقائق ١٢٠ درجة

ملاحظة : أصلا في هذا الكباب يستعد دهن ورقة ملفوفة

© ml.md (عربي) الوصفة رقم #: 143 | كباب ورقة :الوصفة اسم | تاريخ: 25.04.2024 - 16:09