



كتاب الصديقة

Bahçe Kebabı



70. غرام لحم خروف
٣ ملاعق حساء زيت
١ عدد بطاطس
١ عدد جزر
١٥ أعداد عيش غراب
٤ أعداد فلفل أخضر
١٥ أعداد فذر البصل
١ ملعقة حلو طحين
١ ملعقة حلو ملح
٣ ملاعق حساء البازار
١ ملعقة حلو زعتر

- # يشوي الزيت واللحم حتى تصبح اللحم وردي ويضاف عليها ١ ملعقة طحين ويتحول عددة دقائق
- # يضاف عليها أولًا 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 عليه بازلاء وعش الغراب المقطوع على عددة أجزاء ويطبخ ١٠ دقائق
- # قبل أخذها من المحجر يسكب عليها الملح والزعتر
- # وينتظر في القدر مغلوق الغطاء وتقدم الخدمة وهي ساخنة

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