



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

كباب العربي Arap Kebabi



٥٠٠ غرام لحم عجا
١ كيلو غرام طماط
١ عدد بصل جاف
١ عدد فلفل أخضر
٧ ملاعق حساء زيت
٥.١ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة شاي فلفل
١ ملعقة شاي فلفل

- # يبشر الطماطم , ويوضع على قدر , ويضاف عليها نصف ملعقة ملح , ويطبخ في الحرارة المنخفضة حتى يتغير لونها
- # في الطرق الآخر اللحم غير فرد آخر يطبخ في ٧ ملاعق حساء حتى يجزب مائها
- # يضاف عليها بصل جاف المقطوع , وبعدها مقطع الرقيق فلفل حاد
- # يضاف فلفل أحمر رقيق والفلفل أسود , والملح عند طبخ كل المواد
- # يوضع طماطم مبشر المطبوخ على اللحم المختلطة المطبوخة مع التوابل ويطبخ زبدة في الحرارة المتوسطة ٥ دقائق , ويؤخذ من المحجر

ملاحظة : هذا الكباب من أكلات لمنطقة حلب