



كُلُوا وَأَشْرِبُوا وَلَا تُنْسِرُوهَا (الأعراف ٣١)
بابُ أَتَابِي لِذِيذِ الْمَتَوَاضِعِ مِنْ وَصْفَاتِ الْأَكْلِ

كتاب العربي

Arap Kebabı



٥٠٠ غرام لحم عجا
١ كيلو غرام طماطم
١ عدد بصل حاف
١ عدد فلفل أخضر
٧ ملاعق حساء زيد
٠.١ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة شاي فلفل
١ ملعقة شاي فلفل

- # يبشر الطماطم ، ويوضع على قدر ، ويضاف عليها نصف ملعقة ملح ، وبطيخ في الحرارة المنخفضة حتى يتغير لونها
- # في الطرق الآخر اللحم غير فرد آخر يطيخ في ٧ ملاعق حساء حتى يجرب مائتها
- # يضاف عليها بصل حاف المقطوع ، وبعدها مقطع الرقيق فلفل حار
- # يضاف فلفل أحمر رقيق والفلفل أسود ، والملح عند طبخ كل المواد
- # يوضع طماطم مبشر المطبوخ على اللحم المختلطة المطبوعة مع التوابل وبطيخ زيادة في الحرارة المتوسطة ٥ دقائق ، ويؤخذ من المحجر

ملاحظة : هذا الكتاب من أكلات لمنطقة حلب