كباب عشب
Çimen Kebabı



١ فرع اسبانخ
٢٥٠ غرام لحم بقر
٣ ملاعق حساء زيت سا
١ فنجان قهوة حليب
١ عدد بصل جاف صغير
٢ ملعقة حساء زبادي
١ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة شاي فلفل أسو

يخلط الزبادي مع مبشر البصل ,ويطاف على اللحم المقطوع وينتظر في الثلاجة على الأقل ٢ ساعة
يغلي سبانخ في الماء قليل , يصفي مائها , ويوضع على القدر , ويضاف عليها حليب وزيت , تحول في المحجر حرارة منخفظة ٥ – ١٠ دقائق ويضاف الملح
يشوي اللحم المرنة المنتظرة في مقلاة تفلون مع ٢ ملاعق زيت , وعند قرب للطبخ يضاف عليها الملح والفلفل الأسود
للأجل استعمل من هذا الكباب ٢ برسيون نصفها توضع في أطباق الخدمة ويضع عليها نصف سبانخ ويعطي بشكل لحم يرى اللحم
تقدم للخدمة هة ساخنة

ملاحظة : مرنت بمعنى تربية هذا اسم لستعمال لأجل اعطاء اللذة والذوق على اللحم

© ml.md (عربي) الوصفة رقم #: 147 | الوصفة اسم :عشب كباب | تاريخ: 29.03.2024 - 08:55