



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

كباب تبسي

Tepsi Kebabi



٢ عدد فيلا
٦٠٠ غرام
٢ عدد بص
٤ أعداد ف
١ ملعقة
١ ملعقة
نصف ملع
٥.١ ملعقة
١ ملعقة
لفيلومعج

- # يوضع ٥ ملاعق زيت على القدر, عندما سخن في متوسطة الحرارة يضاف اللحم ويغلق غطاء القدر
- # وعندما يجذب اللحم مائها يضاف البصل الجاف المقطع الرقيقة و الفلفل المقطوع على طول ٢ سم
- # عندما يطبخ البصل يوضع المعجون, الفلفل أحمر, الفلفل أسود والملح ويخلط ويطبخ ٥ دقائق زيادة ويؤخذ من المحجر
- # يوضع فيلو المعجونات على الطاولة وينتشر على اللوحة , ويزيت بزيت السائل ٢ ملاعق حساء ويوضع عليها فيلو المعجون الثانية ويزيت التبسي ١ ملعقة زيت سائل ويوضع فيلو المعجونات على التبسي
- # ويوضع عليها اللحم المبردة وينشر
- # ويوضع على اللحم أطراف فيلو المعجون ويجمع أطراف فيلو المعجون عليها ويزيت أطراف الفيلو المعجون بالزيت السائل
- # ويعطى على الفرن ١٩٠ درجة ويطبخ حتى تصبح الفيلو المعجون رمادي
- # عندما خرجت من الفرن يقلب الكباب مثل الكعكة وتقدم للخدمة وهي مقطوع

ملاحظة : يحضر هذا الكباب باللحم الدجاج أو اللحم الهندي أيضا