معدة طها

İşkembe Yahnisi

١ كيلو غرام أمعاء
١ كوب ماء حمص
٢ عدد بصل جاف
١ ملعقة حساء معج
١ فنجان قهوة زيت
٥.١ ملعقة حلو ملح

ينظف الأمعاء جيدا , يغلي في وعاء الضغط عند مجيء الغليان يغلى ٥٠ دقائق
يقطع البصل وعندما تصبح وردي يضاف عليها معجون
يوضع عليها مشوي قوش بشي على شكل كبير ومشوي حمص والملح ٢ ملعقة ماء من مياه المغلي الأمعاء ويطبخ في متوسط الحرارة ١٥ دقائق
تقدم للخدمة وهي ساخن

ملاحظة : عند الرغبة يسكب عليها قبل أخذها من المحجر ٥ دقائق ١ عدد مياه الليمون ٢ ملعقة من تربية الطحين