

طريقة عمل "تتبيلة لحم المشاوي"



30 يناير 2019 - 23:41

المقادير

- اللحم : 1 كيلو (لحم بقر أو غنم / مفروم ناعم)
- سبع بهارات : ملعقة صغيرة (بهارات مشكلة)
- بهار : ملعقة صغيرة (بهار الكباب)
- فلفل أسود : نصف ملعقة صغيرة
- كزبرة يابسة : ملعقة صغيرة (مطحونة)
- ملح : ملعقة صغيرة
- البصل : 300 غراماً (مفروم ناعم)
- بقدونس : نصف كوب (مفروم ناعم)
- الثوم : 5 فصوص (مهروس)

طريقة التحضير

1. ضعي اللحم المفروم بوعاء الخلط، ثم أضيفي البقدونس والبصل إلى اللحم مع البهارات (ملح، فلفل، بهارات كباب، كزبرة جافة، بهارات مشكلة، ثوم مهروس).
2. نعجن اللحم جيداً باستخدام اليدين حتى تختلط البهارات والمكونات الأخرى، ثم نضع اللحم في البراد لمدة ربع ساعة ليتماسك جيداً قبل أن نبدأ بتشكيل الأسياخ.