

هناكل إليه النهارده : كرات اللحم بالصوص الأحمر



الأربعاء 15 مارس 2017 07:03 م

المقادير

- 1 كيلو لحمة مفرومة بها دهن
- 2 حبة بصل مفروم بيضة
- 1 كوب بقسماط ناعم
- 2 كوب عصير طماطم
- 2 ملعقة صغيرة ملح
- 2 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 2 ملعقة صغيرة بهارات لحمة
- 2 ملعقة صغيرة شطة "اختياري"
- 4 فصوص ثوم مهروس
- زيت

طريقة التحضير

توضع اللحمة في وعاء، ويضاف إليها البصل والبيض والبقسماط، وتخلط جيداً
تتبّل اللحمة بالملح والفلفل الأسود والبهارات، وتترك لمدة نصف ساعة
تشكل اللحمة على هيئة كرات متوسطة الحجم
يوضع قليل من الزيت في مقلاة غير قابلة للإلتصاق حتى يسخن
توضع كرات اللحمة في المقلاة، وتقلب على كافة الجوانب حتى يتغير لونها
ترفع الكفتة من على النار، وتوضع جانباً
يوضع قليل من الزيت في المقلاة، ويضاف إليه الثوم
يقلب الثوم حتى يصفّر، ثم يضاف إليه عصير الطماطم، ويقلب جيداً
يتبّل الخليط بالملح والفلفل الأسود والبهارات والشطة، ويترك حتى يبدأ في الغليان
توضع كرات اللحمة في الصوص، ثم تغطى وتترك على نار هادئة حتى ينضج
توضع في الطبق، ويصب عليها الصوص
تقدم ساخنة