

# هناكل إيه النهارده : كفتة بالتتبيلة التركية



الجمعة 14 أبريل 2017 01:04 م

## المقادير

نصف كيلو لحمة مفرومة  
كوب إلا ربع تتبيلة الشوي التركية  
أسيخ خشبية  
قطعة فحم  
زيت

طريقة تتبيلة الشوي التركية :  
المقادير

1 حبة بصل مفروم  
1 فص ثوم مهروس  
1 ملعقة كبيرة بشر ليمون  
1 ملعقة كبيرة ملح  
2 ملعقة كبيرة سماق  
2 ملعقة كبيرة بابريكا  
2 ملعقة كبيرة خل  
2 ملعقة كبيرة صلصة طماطم  
ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون  
ملعقة صغيرة فلفل أسود  
ربع كوب زيت زيتون

طريقة تحضير تتبيلة الشوي التركية :

يوضع البصل في وعاء، ويضاف إليه الثوم وبشر الليمون، ويقرب  
يتبل بالملح والفلفل الاسود والبابريكا والسماق والزنجبيل، ويخلط جيداً  
يضاف معجون الطماطم والخل وزيت الزيتون، وتقلب جميع المكونات جيداً

طريقة تحضير تاكفتة المشوية

توضع اللحمة المفرومة في بولة، وتوضع عليها التتبيلة  
تخلط جميع المكونات جيداً حتى تتجانس  
تغطى، وتوضع في الثلاجة لمدة ساعة على الأقل  
تشكل الكفتة على هيئة أصابع متوسطة الحجم، وتوضع في الأسيخ الخشبية  
ترص أسيخ الكفتة في صينية غير قابلة للإلتصاق، ويرش عليها قطرات من الزيت  
يسخن الفرن على درجة حرارة 180 مئوية  
تدخل الفرن لمدة 20 دقيقة، وحتى تنضج

يوضع الفحم على النار حتى يصبح جمرة[]  
يصنع طبق من ورق القصدير "الفويل" ويوضع فيه قليل من الزيت[]  
يوضع طبق الفويل في صينية الكفتة، وتوضع بداخلها الفحمة، وتغطي جيداً[]  
تترك لمدة 5 دقائق وحتى تكتسب الكفتة رائحة الشوي من الفحمة[]  
توضع في الطبق، وتقدم مع الخبز[]