

: طريقة عمل وتحضير اللحم المحمر في الفرن

نغسل اللحم ونكرر الغسيل اكثر من مره لين ينظف اللحم

(مهمه عندي هالنقطه)

نحطه بالجدر ونغمره بكمية كبيرة من الماي

ونخليه على النار لين بيتدي يطلع الريم ونشيله تدريجياً لين نتخلص منه

(مانحرك اللحم لين نتخلص من كل كمية الريم)



عقب نضيف البهارات الصحيحة

(لومي اسود، ورق غار، هيل، قرفة، بسمار، جوزة الطيب)

نغطي الجدر لمدة ٥ دقائق عشان ياخذ النكهة

عقب نضيف له مكعبات كبيرة بصل وشرائح ثوم

(نزيد كمية البصل والثوم عشان الزفورة)

ونص حبة طماط مكعبات ونص حبة فلفل بارد مكعبات ومكعب زنجبيل ومكعبين
ماجى، ورشة كركم بودر

ونغطي الجدر ونخليه على نار هادية من ساعه الى ساعة ونص
وقبل لايستوي ب ١٠ دقائق نضيف الملح

وعقب مايستوي اللحم نرفعه ونحطه ببايركس
ونأخذ من مرقة اللحم كويين
ونخليهم في ملة
ونخلي عليهم ربع كوب زبدة او زيت
(حسب الرغبة)

وعلبة معجون طماط وعصير ليمونه ونص م ثوم وزنجبيل مهروس و رشة كركم،
رشة هيل، رشة دارسين، رشة بابريكا ، رشة بودرة زعفران وملح

وندهن اللحم بالخليط

وندخله الفرن لين يشقر اللحم

ونطبخ الرز بماء اللحم



وعند النهاية والتقديم

ونحط الرز والكشنة



وللزينة:



بقدونس، ليمون ، بصل اخضر، مكسرات من النوع الي تحبونه

□ □ □ وبالعافيه