

## ريش غنم او ضلوع غنم مشوي



### ريش مشويه

المقادير لعمل ريش غنم مشويه :



10 قطع من ريش الغنم ( ضلوع غنم )

البهارات

ملعقة اكل بهار ستيك

ملعقة اكل بهار لحم

ملعقة اكل ثوم بودرة

0.5 ملعقة اكل كمون

0.5 ملعقة اكل كزبره

0.5 ملعقة اكل بابريكا

تتبيله :

ملعقتين اكل زبد

0.5 راس ثوم مهروس  
ملعقة اكل اكيل الجبل طازج

الطريقة لعمل ريش غنم مشويه :

تبهر الريش بالبهارات



في مقلاة ساخنة نشوي ريش الغنم لاعطائها اللون المثالي





تجهز صينية الفرن وتغلف بورق الالمنيوم وورق الزبد

نجهز التتبيله



توضع ريش الغنم في الصينية

وتتبيل بالتتبيله



تغلف بالالمنيوم وتدخل الفرن مسخن بدرجة الحرارة القصوى لمدة ساعه



تقدم ريش الغنم مع صلصة الستيك

