

طريقة عمل ايدام كباب اكلة بنغالية مشهورة من المطبخ البنجلاديشي



📖 ايدام الكباب على الطريقة البنغالية

المقادير :

كيلو لحم مفروم
2 طماطم متوسطة الحجم ونصف ملعقة طعام صلصه
بصل كبيرة من البصلة مفرومة الهندي 10 فصوص ثوم مهروس
0.5 كاسة زيت
البهارات المطحونه ملعق شاي فلفل اسود ملعقة شاي هرد ملعقة
ملعقه شاي زنجبيل ملعقه شاي كمون ملعقة شاي كزبره ناشفه
ملعقة شاي فلفل احمر وملعقة شاي ملح
2 فلفل اخضر حار مطحون
كاسة ماء مغلي

طريقة العمل :

اولا خلط كل البهارات وقسمها الى قسمين ونقسم البصل والثوم الى قسمين والملح



ضعي القسم الاول من البهارات والبصل والثوم مع المفروم
ويخلط جدا
بعده خذي من المفروم وكوري كرات اصغر من حجم البيض بقليل



ثم ضعي قدر على النار
وضعي الزيت والبصل والثوم حتى يحمر قليل
ثم ضعي البهارات و الطماطم والملح والصلصة
ويحرك جيدا ٥دقائق



ثم ضعي الكباب لا تحركه اخفضي النار وضغطي القدر ٧دقائق



ثم حركي ثم ضعي الماء المغلي ٥دقائق



ثم ضعي الكزبره الخضره ثم يطفى النار



موقع موسوعة الطبخ

ويقدم ايدام الكباب مع الارز الابيض او الخبز الاسمر

٢٠٠٠م لذيذ ياقلبي



موقع موسوعة الطبخ