

طريقة عمل تشريب اللحم بالطريقة العراقية بطريقه سهله بالصور





تشريب لحم احمر عراقي من يداي الغالية روعة

التشريب العراقي الاحمر من الاكلات المفضلة لدى كل العراقيين رائعة ولا يعد ألا بلحم غنم عراقي وله عدة طرق لعمله منه مع الحمص والنوي بصرة (نوي اسود ناشف) ومع البهارات وانا سأكتب طريقة من طرق اعداده الله على طعمه

امي الغالية لما زارتني هي وابي الحبيب في الشتاء ربي يحفظهم لي عملته بلحم غنم عراقي جلبوه معاهم من العراق

المقادير مع طريقة العمل لعمل تشريب اللحم الاحمر العراقي :

كيلو لحم غنم مع الألية يوضع في قدر على النار ويوضع معاه كوبين ماء

ويترك يسلق حتى ينشف ماء اللحم نخفض النار ونبقى نقلب باللحم على نار هادئة حتى تبدأ الألية (اللية) بالذوبان

ويقلل اللحم بدهن الخروف امممم

بعد ان يأخذ لون ذهبي خفيف يضاف له عصير طماطم (كيلو طماطم يعصر باليد ويصفى من القشور)

ويضاف له ملعقة كبيرة معجون طماطم مع اضافة الملح

اللحم العراقي لا يحتاج الى اي نوع من البهارات او المطيبات سبحانه الله على طعمه ورائحته اللي مالها مثيل  
ويترك على النار حتى يغلي تخفض النار تحت القدر ويترك من 30 الى 45 دقيقة حتى ينضج اللحم جيداً



يتم عمل بجانبه رز ابيض عادي (كل واحدة وحسب طريقتها)  
يقطع خبز عراقي الى قطع صغيرة



ثم يسقى الخبز بالتشريب (مرقة اللحم) تسقى جيداً



ثم يوضع الرز فوق الخبز ويوضع اللحم فوقه



ويقدم تشريب اللحم الاحمر العراقي مع سلطة وطرشي وخضرة (الخضرة اللتي توكل مع هذه الاكلات بالعراق هي النعناع والريحان والرشاد والكرفس )



رائعة بكل معنى الكلمة  
تسلم ايديك امي الغالية اسئل ربي ان يرزقك وابي حج البيت  
وان يحفظكم واخوتي من كل سوء او مكروه