

قصديرة لحم ريش غنم على الجمر بالصور



أسعد الله أوقاتكم أحبتي بكل ما يحبه ويرضاه ..
يسعدني أن أقدم لكم قصديرة لحم ريش غنم طبخة رائعة ولذيذة وأنا أجزم أن الكثير لم يجعلها بالحسبان لكي يجربها !!
نبدأ وعلى بركة الله في وصف الطبخة
المقادير لعمل قصديرة لحم ريش غنم :

بصل - طماطم - بطاطس - باذنجان - فلفل أخضر - ثوم - كوسة



وأهم المقادير نجم السهرة
ريش غنم طازجة



طريقة العمل لقصديرة لحم ريش غنم :

نقوم بوضع الملح والبهارات المطحونة على اللحم وتكون كمية الملح كثيرة



ثم نبدأ بوضع طبقة خفيفة من الخضار على القصدير



ونضع ريش اللحم على الخضار ويكون موزع بالتساوي لضمان النضوج الكامل



ثم نضع باقي الخضار فوق ريش الغنم وتكون الكمية أكثر من الأولى >> من أسرار الطبخة



ثم نلف القصدير بثلاث طبقات محكمة الإغلاق وكل طبقة لوحدها



وبعد ما يكون الجمر جاهز نقوم بتسويته ووضع القصدير فوقه ثم وضع بعض الجمر أعلى القصدير



تترك القصديرة لمدة ساعة كاملة بدون تقليب وإليكم النتيجة



لحم ريش غنم صورة أقرب



وترى اللي يجربها يي يدمن عليها وأنا غير مسؤول
هذا مالدي وأتمنى أن يكون حاز على رضاكم
ودمتم بحفظ الله ورعايته