

اسكندر كفته .. كفته لحم بالطريقة التركية بالصور



المقادير والطريقة لعمل اسكندر كفته :

١- في وعاء عميق نخلط كلا من ( كيلو مفروم بقر - بصلتين مبشورة او في الخلاط ناعم جدا - رشة ملح - فلفل اسود - كمون - فلفل احمر مبروش - حبة بيض ) نعجن الخليط جيدا حتى تمتزج كل المكونات نقرصها على شكل اصابع او نشكلها مع الضغط عليها بالخفيف





٢- نجهز خضار للشوي ( طماطم ارباع - بصل ارباع - فلفل احمر رومي )

٣- نعمل الصبوس :

في قدر صغير نذوب كمية من الزبدة او السمن التركي نضيف ثلاث فصوص ثوم مفروم و ملعقتين كبيرة صلصة طماطم التركية او اي نوع ونحمسهم مع بعض نضيف كوبين ماء ساخن ورشة ملح وفلفل اسود ونغطيه ونتركه على نار هادية لربع ساعة

٤- نقطع قطع الخبز ونحمرها في الفرن مسبق التشغيل لعشر دقائق



٥- نشوي الكفتة والخضرة على الصاج المخطط او جهاز الساندويش او في الطاوة بدون اضافة سوائل



٦- نقدح سمن حتى الغليان

٧- التقديم :



يقدم الخبز المحمر في الطبق ورشة جيدا من الصلصة ويرص فوقها قطع الكفتة والخضرة وفي جانبها لبن الزبادي واخر شي رشة سمن ساخن على الوجه ويقدم اسكندر كفته وبالعافية



bashnah

موقع موسوعة الطبخ