

عمل حنيذ اللحم بالضغط لذيذ بالطريقه اليمنيه



حنيذ بقدر الضغط بطريقتي من زمان أحب الحنيذ بالضغط أكثر من الفرن

المقادير :

لحم اي نوع استخدمت لحم غنمي
بصلتين
بهارات متنوعه
شحم لحم
رشه قرفه
رشه هيل

الطريقه :

جبت الضغط وحطيت له قطع شحم وولعت النار وجلست اقلب الشحم بعضا خشبيه لما نزل شوي من الشحم رفعت الشحم وحطيت البصل كان مقطع شرائح وقلبتهم بالشحم مع فصين ثوم لما حمروا شوي حطيت اللحم مع ملح وبهارات متنوعه ورشه كركم والبهارات سويت بهارات لحم وكزبره مطحونه وفلفل احمر واسود وكاري وقلبتهم مع البصل

ملاحظه مهمه : الملح والبهارات تكون كميتها نصف الكميه إلي تعمليها للحمه المسلوقه

بعدها قلبتهم فتره رشيت آخر شيء رشه هيل خفيفه ورشه قرفه وسويت مويه نص كاسه عصير فقط واكبسي الضغط ووطي النار تحته يقعد ساعه وبخريه بفحمه

الرز عادي سويت له فصين ثوم واعواد قرفه وثلاث مسمار وكركم حطيته ع جنب

انصحكم فيه حنيذ لحم مره لذيذ والي ما تحب بالشحم عادي تحط البصل وفوقه اللحم وتقلب

لاتنسوا ان الملح والبهارات يكون نصف الكميه إلي تسويها للحمه المسلوقه

وبالعافيه عليكم ولا تنسوا تبخير اللحمه بيعطي نكهه رووعه

عمل ايدام لحم لذيد بالطريقه اليمنيه



اكله اسمها عقدة لحم (ايدام لحم)

المقادير :

كيلو لحم عجل او حاشي او غنمي
اربع او خمس بطاطس
طماطين
خمس فصوص ثوم
حبتين بسباس عدني واذا ماتوفر سووا ملعقه فلفل احمر
شوي كزرة وبقدونس
بصلتين
نص فلفل بارد مقطع شرايح
ملعقه صلصه او ملعقتين

الطريقه :

تسلي اللحم بطريقتك المعتاده تقلبها مع بصله وبهارات مشكله ومويه وتضغطي الضغط

تفرغي اللحمه لقدر وبنفس الضغط قطعي بصله وشوحها ع زيت وخمس ثوم مفروم لما يحمر واضيفي البطاطس عشكل شبس

او مكعبات وتضيفي قطع اللحم وتقلي والفلفل البارد المقطع شرايح وملعقه الصلصه او ملعقتين صلصه وتضيفي البهارات وكمان
أضيفي رشه هيل ورشه فرقه وتكويني نععي البسباس العدني تجيبي حبتين وتنقيهم بمويه حاره وتأخذهم للخلاط مع حبتين
طماط وفصين ثوم واخراطي وضيفي الخليط للحم واذا مافي بسباس عدني بديله ملعقه فلفل احمر مطحون وتقلي الخليطه
وتغمريهم بمويه وتضغطي
وبخري الاكله بفحمه ورشي عليهم كزبره وبقدونس وإذا ماتبغي تبخريها براحتك

وقدمي عقدة اللحم مع الارز

