

طريقة مرقة البربير باللحم من مطبخ فروحة الإمارات بالصور



مرقة البربير باللحم

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

## المقادير :

لحم بعدد أفراد الأسرة مغسول جيدا+ 2 بصل مفروم صغير+ 4 فص ثوم مبشور  
4 حزم بربير مغسول ومفروم صغير+ كوب كزبرة مفرومه + نص كوب شبنث مفروم  
علبة نخي حب + 2 طماطم مقطعه صغير+ 2 عود فلفل أخضر حار + فلفل بارد مقطع  
2 حبة كوسة + 2 حبة بطاطس وسط + 2 حبة لومي يابس + 3 ملاعق معجون طماطم  
3 ملاعق كبيرة دبس رمان + ملح حسب الذوق + بهارات لحم + كركم + فلفل أسود  
فلفل أحمر بابريكا + كمون + كزبرة ناشفه + زيت + ماء ساخن

حقوق النشر محفوظة لـ [\\_فرووحة الإمارات\\_](#) لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ [\\_فرووحة الإمارات\\_](#) لا تحرموني من صالح الدعاء



يوضع قليل من الزيت في قدر ويترك يسخن ثم يضاف اللحم ويشوح حتى يحمر من الجهتين  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم يضاف البصل ويشوح مع اللحم حتى يذبل  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم البهارات ويشوح الخليط عشر دقائق  
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



والطماطم والثوم ومعجون الطماطم ويشوح دقائق

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم تضاف الكزبرة والبربير والشبث ويشوح  
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يسكب الماء الساخن حتى يغطي اللحم  
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يكتف القدر ويترك على نار وسط حتى استواء اللحم ثلاث ترابع استواء  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



تقطع الخضار وتوضع في المرقه مع الفلفل الحار وليمون اليابس  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء





يكنم القدر ويترك حتى اكتمال استواء اللحم والخضار وتسمك المرقه  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



في الخير يضاف الدخي ( حمص ) الحب وديس الرمان  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يترك على نار وسط مدة عشر دقائق ثم يقدم حسب الذوق بالعافية  
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء