

مرقة لحم فاصوليا بيضاء





لعمل مرق لحم مع فاصوليا بيضا

ننقع كوب وربع فاصوليا بيضا من الليل

ثم نسلق الفاصوليا بماي حتى تستوي

نسلق لحم بعظم بماي وهيل حب وفلفل اسود حتى ينضج

نحمس بصل مفروم بزيت ولما يذبل نضيف ثوم ومعجون طماط نحمس دقيقتين تالي نضيف طماط مبشور ونتبل بملح وفلفل اسود وبهار مخلوط وكمون

نتركه يتسبك 10 دقائق

نضيف اللحم ونقلبه بالصلصه ونتركه 5 دقائق يتسبك تالي نضيف فلفل حار و ماي مغلي والفاصوليا المسلوقه ونتركه على النار 20 دقيقه

نقدم مرق اللحم بالفاصوليا البيضاء مع رز ابيض

وبالعافيه

