

## liver cooking recipe طريقة عمل كبد الغنم



### المقادير لعمل الكبد :

- 1 كيلو غرام كبد
- 1 كزبرة طازجة
- 3 فص ثوم
- 4/1 كوب زيت زيتون
- ملح وفلفل أسود

### طريقة التحضير لعمل الكبد :

تغسل وتقطع الكبد الى قطع متوسطة.

يوضع الزيت مع الكبد في قدر وترفع على النار مع اضافة الملح والفلفل حتى تستوي.

يضاف لها الكزبرة المفرومة مع الثوم، تقلب لدقيقتين ثم تسكب وتقدم.

## طريقة عمل الكبدة مع الخضار



### المقادير لعمل الكبدة :

- 1 كيلو غرام كبدة
- 2 ملعقة كبيرة سمن، او زيت نباتي
- 1 بصلة
- 2 فلفل أخضر
- 2 بندورة
- ملح وفلفل رشة قرفة كمون هيل

### طريقة التحضير لعمل الكبدة :

تفرم البصل والبندورة والفليفلة وتقطع الكبدة

نقلى البصل بالسمنة حتى تذبل ثم نضيف البندورة ثم الفليفلة تقلب قليلا  
ثم تضاف الكبدة وتقلب حتى تنضج مع اضافة الملح والبهارات

تقدم ساخنة

4

طريقة عمل الكبدة المحمرة بالفاصوليا بالصور



هذي مقادير وطريقة عمل الكبدة

المقادير موضحة بالصورة



تقدروها حسب الاحتياج انا استخدمت

ربع كيلو كبده مقطعه مكعبات صغيرة

بصلة صغيرة

2 فلفل رومي

حبة طماطم كبيرة مقطعه

ملعقه صغيرة معجون طماط

ملعقتين كبار زيت زيتون

ملح + بهارات

الفاصولياء

الطريقة بالخطوات المصورة

1- نحضّر القدر ونحط فيه ملعقة كبيرة زيت زيتون



2- نحت البصل ونشوحه لغاية ما يصير لونه ذهبي



3- نضيف له الفلفل الرومي ونخلطه معاه



4- نضيف الكبدة بالقدر ونحط عليها ملعقة ثانية من زيت الزيتون ونقلبها لمدة دقيقتين مع البصل والفلفل



5- نضيف قطع الطماط للكبدة



6- نستمر بالتقليب لغاية ما الطماط يذوب وهنا نضيف بهارات اللحم للكبد



7- نضيف ملعقة صغيرة من معجون الطماط



8- نضيف الفاصوليا والملح وباقي البهارات اللي تحبونها واهمها الفلفل الاسود ونخلية على نار هادئة عشر دقائق





9- الحين الكبدة جاهزة للأكل وعلكم بالعافية



## طريقة عمل كبده على الصاج من مطبخ خلود



### احلى كبدة كبدة الصاج

المقادير :

كبدة غنم

فلفل رومي اخضر

بصل

طماطم

فلفل حار حسب الرغبة

ملح

كمون

زيت

## الطريقة :

نشوح البصل مع الزيت بعدها نضيف الفلفل ونشوحه بعدين نضيف الكبدة والطماطم ونقلبها ومانخليها تجلس كثير على النار مجرد ٨ الى ١٠ دقائق بس عشان ما تشد بعدها نضيف الملح والكمون وتقدم

□ وبالعافية

5

## طريقة عمل الكبدة المشوية بالفرن



## المكونات :

كبدة مقطعة مكعبات وسط

...بصل  
طماطم

الطريقة :

تتبل الكبد بثوم مفروم و ملح و فلفل و كمون و بابريكا و شطة و  
قرفة و بهار و بصل و ثوم بودرة و خل و ليمون

تجهز الأسياخ

نضع مكعبات الكبد و البصل و الطماطم في صينية و نرش عليهم رشة  
فلفل و ملح و شوية زيت و تشوي في الفرن او بالاسياخ على الفحم

تقدم ساخنة مع الخبز والبطاطس والبصل الشرائح



## الكبدة الاسكندراني



### المقادير :

نص كيلو كبدة مقطعة

فلفل أخضر مقطع

خل

٧ فصوص ثوم مفرومين

طماطم مقطع

ملح

فلفل أسود

شطة

تابسكو

كمون

زيت

### الطريقة :

نحمي الزيت ونضع الثوم حتي يصبح لونة ذهبي نضع الكبدة علي  
الثوم ونقلب ثم نضع الخل والملح والفلفل الاسود والكمون والشطة  
والتابسكو

نضع الفلفل الاخضر ونقلب ثم نضيف الطماطم ونتركها حتي تنضج  
وتقدم ساخنة مع الخبز وبالهناء والشفاء

7

### طريقة عمل الكبد بالبصل والفلفل



قبل ماتطبخ الكبده نلاحظ الأتي...  
اذا حابه يكون لونها فاتح وطريه مو قاسيه تجنبي الليمون والخل  
وايضا عدم غسل الكبده الا قبل وضعها ع النار بدقيقه لتحتفظ بلونها

واهم شي تكون كبده طازجه ولونها عادي يعني مايل الى العنابي ( ماتكون فاتحه مره لأن الي فاتح مره تكون عطشانه ولاغامق مره)

المقادير :

كبده مقطعه أصابع..  
بصل مقطع انصاف شرائح رقيقه  
4/1 حبة طماطم  
فلفل حار حسب الرغبة

الطريقه :

نحظر مقلاة عميقه (مهمه جدا تكون عميقه )  
نضع زيت ونتركه ع نار ثم نضيف البصل ويتم تقلبيه جيدا ونتركه ع  
نار هادئه نقوم بغسل الكبده ونصفيها من الماء  
نرفع النار على الزيت وعلى طول نضع الكبده وملاحظه الانتباه عند  
وضع الكبده راح تطلع نار فعادي هذا دليل ع جودتها  
استمري بالتقليب والحرص من وضع البهارات  
الآن نستمر بالتقليب لمدة 4 او 6 دقائق  
ثم نضيف الطماطم والفلفل الحار حسب الرغبة وتقلب مدة دقيقه فقط ثم  
نضيف جميع البهارات ماعدا الملح ( لأن الملح يقسيها وايضا الخل  
والليمون )

تبعد الكبده عن النار وتوضع في صحن تقديم ويكون له غطا عشان  
ماتطلع مويته

قبل التقديم يوضع الملح وشرائح الليمون

وبالعافيه

اهم شي في الكبده لا تبقى ع النار وقت طويل لأنها راح تصير قاسيه

8

### كبدة حجازية







### "الكبد الحجازية"

• على صاج أو مقلاة ضعي زيت زيتون وبصلة مقطعة مكعبات صغيرة، فلفل حار مقطع، قلبي حتى تذبل. أضيفي كبد مقطعة قطع صغيرة وحبّة طماطم وفلفل رومي مقطع صغير، فصّ ثوم مفروم، تبليها بالملح والفلفل الأسود، كمون، كزبرة ناشفة، بهارات مشكلة. أضيفي ملعقة خل. استمري بالتقليب حتى تستوي الكبد. أضيفي قليلا من الكزبرة المفرومة. توضع في طبق التقديم وتزين بالكزبرة وشرائح الليمون.

مركز تحميل موسوعة الطبخ

### لعمل الصوص:

اعصري ليمونه أضيفي اليها خل اسود مخفف، ملعقة شطة سائلة،  
تقدم مع طبق الكبد

• يفضل استخدام الصاج، وإن لم يتوفر لديك استخدمي مقلاة

## كبدة المعلمة ياسمين .. اطعم كبدة وجربوها



## كبدة المعلمة سمس اطعم كبدة على ضمانتي وشهادتي

### الطريقة:

١- اولا نقطع الكبدة شرائح رفيعة طويلة

٢- نولع الفحم ونحط الكبدة في وسط ماعون عميق ونسوي بالقصدير شكل صحن صغير ونحطله شوية زيت ونخلية في وسط الكبدة وبس يولع الفحم نحطه فوق الزيت ونغطيه مضبوط بالقصدير ونسيبه ياخذ  
طعم الفحم

٣- نقطع شرائح طويلة ورفيعة الخضرة (بصل- ثوم - فلفل رومي -

## طماطم - فلفل حار )ونفرم كزبرة ناعمة جدا

٤- نبدأ في الطبخ لازم تكون كل المكونات جاهزة عشان سريع طبخه  
نحط الصاج على نار عالية ونضيف الزيت وبس يحمى عدل نضيف  
البصل ونحركه بس يتغير شوي لونه نضيف الثوم بالتقليب المستمر  
نضيف الكبدة والكمون وفلفل اسود والملح ونقلبه سريع بس يتغير لون  
الكبدة نضيف الفلفل البارد والحار والطماطم وبس يتقلب كله لمدة دقيقة  
يرفع من النار ونضيف الكزبرة وتقليبة صغيرة وتقدم على السريع

وبألف هنا وعافية

بصراحة اتحمست وانا باكتب ان شاءالله تتحمسو وقت عملها

## الكبدة المقلية اللذيذة على الطريقة التركية



الكبدة المقلية الشهية هي الكبدة على الطريقة التركية كلمة لذيدة قليلة في حقها

### المقادير والطريقة :

- ١- نضع الكبدة لقطع صغيرة ونصفيها جيدا من الدم
- ٢- نضع الدقيق في طبق ونضيف له الكبدة ونقلبه جيدا
- ٣- نقلبه في زيت عميق لدقيقتين بس ليحمر شوي لا تزودو في السوا عشان لايبس
- ٤- نرفعه من الزيت في طبق بدون مانصفيه نضيف على طول الملح والزعر الأخر المجفف والفلفل الأحمر المجروش ونقلبه وبس

٥- نؤدمه مع بصل مقطع شرايح رففةة آءاو مخلوط مع ملح وسماق  
وعصير ليمون

٦- ممكن نعمله سندويشتات مع عيش الحب الأسمر  
وبالعافية