

طريقة طبخ الكبد الغنم



طريقتي في طبخ الكبد الغنم

نضع الكبد المقطعه في الطابي وتقلب حتى ينشف الماي ثم
أضع الزيت

وأول ما يبدأ لون الكبد بالتغير اضع البصل ويشوح ثم
الثوم المهروس معها ثم الفلفل الأخضر أو الملون ثم البهار
المشكل والملح ورشه من الليمون الاسود ناعم ثم ملعقتين

كبيره صلصلة طماطم وممكن نضع القليل من الماي
بالمعلقة وهذا اختياري ويقلب ويغطي دقائق.
ثم الكزبره أو البقدونس المفروم. وبالعافيه

ملاحظه :

ممكن نضع طماطم مقطع مع الحمسه البصل وملعقتين
صلصله الصويا الحلوه اختياري



طريقة عمل الكبدة بالحمص



مقادير وطريقة العمل :

الحمص:

علبة حمص حب / ١ / ٢ فص ثوم / ٥ او ٦ م طحينة سائلة /
ملح وفلفل وقليل كمون / عصير ليمون حسب الرغبة

يوضع الحمص بالطحانة ويطحن ثم تضاف باقي المقادير
وتطحن الى ان تندمج تماما
توضع بالصحن ويوضع فوقها الكبدة

الكبدة:

كبدة مقطعة/ بصل/ ثوم/ فلفل حار وبارد/ كزبرة
وبقدونس/ طماطه/ بهارات وملح

يحمس البصل في مقلى الى يتغير لونه شوي ويلين نضيف
الثوم ونحرك

ثم البهارات (كمون وكزبرة وفلفل اسود وفلفل احمر
مجروش وكاري) والفلفل الكبير ونحركه الى ان تطلع
ريحتهم نزيد الزيت شوي ونعلي النار ونضيف الكبدة
ونستمر بالتقليب ع نار عالية حتى يبتدي يتغير لون الكبدة
نحط الملح والكزبرة والبقدونس واخر شي الطماط ونطفي
النار مباشرة

نضع حمص بالصحن وفوقه الكبدة وهني



طريقة عمل كبة الحاشي مع السنام والبصل بالصور



المقادير والطريقة لعمل كبة الحاشي مع الشرح بالصور





بداية يحمس السنام حتى يذوب قليلاً



ثم توضع الكبدة وبعدها بقليل البصل ويمكن بدون بصل
لمن لا يفضلونه ثم الملح والبهارات



وأخيراً تكون جاهزة مع البصل والشطة والليمون وبرد أبو
أربعة وبالعافية



طريقة عمل كبدة مشوية بالاسياخ على الفحم بالصور



هذا عشوية خفيفة كبدة غنم شويناها على الفحم
وأتمنى تنال الصور رضاكم
أترككم مع الصور والمقادير



كبدہ مقطعه مربعات مع شوي شحم



سيخ بصل



نشوي البصل



كزبرة مطحونة وهي البهار الوحيد اللي ينحط على الكبد
مع الملح



ملح

ونخلط الكبده مع الكزبره والملح قبل وضعها بالاسياخ



نبدأ بوضع الكبده بالاسياخ



اسياخ الكبده جاهزه للشوي





نحطها على الجمر ونشوي الكبده مع تقليب الاسياخ بصفه
مستمره لتتضج من كل الجوانب



الكبده جاهزه ومشويه



5

طريقة عمل كبدة خروف نعيمة طازجة مع بصل أبيض
بالصور

liver recipe easy



البارح مسكت معي ورحت جبت كبدة نعيمة طازجة مع
بصل أبيض وضبطتها

إن شاء الله تعجبكم

إلى طريقة العمل والصور

المقادير



بصل ابيض



حمس البصل على المقلاة



تقطيع الفلفل الرومي الاخضر



نضيف الفلفل الرومي الى البصل





بعد ما يذبل البصل والفلفل شوي نضيف الكبده



ثم البهارات



والمالح



ونقلب ونقلب حوالي 7 دقائق



والان جاهزه الكبده للاكل والله الحمد



إن شاء الله الكبده تعجبكم

لا يطلع علينا احد ويقول ليه تحط الجريدة تحت الأكل
وتجدعه بالزبالة؟؟

ترون حاطها عشان الحرارة بس ،، وبعدين نشيل الجريدة



