

طريقة عمل الكبدة فاهيتا بالصور



: المقادير لعمل الكبدة

نصف كيلو كبدة لحم مقطعة شرائح طولية مثل
الشاورما
بصل مقطع جوانح
طماطم مقطعة 2
فلفل احضر بارد مقطع شرائح طولية
فلفل حار مقطع البهارات : ملح
وفلفل اسود, بابريكا, فلفل احمر
, مطحون, اريغانو, زعتر ناشف, مردقوش

: الطريقة لعمل الكبدة

نحضر مقلاة بها قليل من الزيت نضع الكبد
ونحمرها بعدما يتغير لونها نصفيه لتخلص من مائه
عشان الرائحة ونتركه جانبا



يتحمر البصل ثم يضاف عليه الفلفل البارد والحار
ومن بعد
تضاف الكبد والبهارات والطماطم



..ويترك حتى ينضج



والان الكبده اصبحت جاهزة وتقدم للاكل اما مع
الخبز والسلطه

او يمكن عملها في ساندويشات الخبز الفرنسي

وتحشى او الصامون ممكن وضع قطعة جبنة تشيدر
و.بعض الصلصة الحارة , الخس أو السلطة



الصلصة الحارة حسب الرغبة

طماطم مقطعة 2

بصلة مفرومة 1

قليل من زيت الزيتون و عصير ليمون و ملح و

فلفل احمر حار

ملعقة صلصة الطماطم

تخلط كلها في الخلاط و توضع على النار حتى تغلى

وبالعافية

طريقة عمل كبد الغنم المشوية بالشحم بالصورة



**طبقي كبده مشويه بمناسبة عيد الاضحى المبارك
والاضاحي**

: المقادير لعمل الكبدة المشوية

شحمة البطن

وكبده كامله

وملح وفلفل اسود

: الطريقة لعمل الكبدة المشوية بالصور

هنا الشحيمات



وهنا الكبده قطعتها وحتيت ملح وفلفل اسود



**وبعدين نضع الكبد على الشحم وانا حاطه الكبد
بعيدان الشوي الخشبيه**



والحين نلف بالطريقة هذي



مركز تحميل موسوعة الطبخ

وهنا نلف الكبد بالشحم كاملا



مركز تحميل موسوعة الطبخ

وهنا حطيت اسياخ الكبد بالشبك



مركز تحميل موسوعة الطبخ

وهنا شويت الكبده على الفحم



مركز تحميل موسوعة الطبخ

وهنا النهاية الاليمه للكبده لكل متفرج يم يم يم



وهنا المنظر الذي لا يقاوم للكبده





مركز تحميل موسوعة الطبخ



مركز تحميل موسوعة الطبخ



وهنا بعد مافكيت الشحمه من الكبده طعم يجيب العافيه



واتمنى خواتي انا ينال اعجابكم

ورد تميم

3

الكبدة المشرملة الجزائرية



طبق جزائري تقليدي ونعده خصيصا في رمضان او
ايام عيد الاضحى المبارك وهي الكبدة المشرملة
ناتي على المقادير

: المقادير

نصف كيلو كبدة او على حسب الافراد
راس ثوم مسحوق
ملعقة كبير توابل مشكلة
ملعقة كبيرة كمون

ملح حسب الذوق
فلفل اسود حسب الذوق
حبة طماطم مبشورة
مالعقة كبيرة طماطم مصبرة
زيت فلفل حار اخضر لمن يحب الحار
بقدونس وقصبرة مقطعين قطع صغيرة
ملاعق كبيرة خل 2

: الطريقة

ناخذ الكبد ونغسله جيدا بعدى ذلك نضعه في مقلاة مع الزيت ونقلبه جيداي نحمره في الزيت على نار هادية مع التحريك المستمر
ومن جهة اخرى ناخذ الطماطم المبشورة والطماطم المصبرة والثوم التوابل المشكلة والكمون والفلفل والملح ونقلبهم جيدا وبعد ماتحمر الكبد نضعها في خليط الطماطم ونتركها تنضج على نار هادية حتى تتشرب جميع المواد متبقى القليل من الصلصة نضيف ملاعق الخل والبقدونس وبعدى ذلك نضعها في صحن التقديم مع شرائح الليمون وتقدم مع سلطة خضراء

طريقة عمل كبد مشوية بطريقة تقليدية



الكبدة عندي غير

طريقة سهلة وخلال خمس دقائق الطبق ع السفرة
شرائح كبدة متبلة بزيت الزيتون والملح والفلفل
الأسود



**في مقلاة غير لاصقة
قطرات من زيت الزيتون
نرص فوقها قطع الكبد**



**دقيقتان ونقلبها
ثم للطبق**



وصحة وعافية

قدمتها مع سلطة البندورة المشوية.



وعود الخبز

مركز تحميل موسوعة الطبخ

كبة بالردة



طريقة الكبة المقلية بالردة جميلة وخفيفة
وشهية جدا جدا
يله بينا على طول

: المكونات

كبة شرائح
ردة (نخالة القمح)

زيت للقلى

التتبيلة (كمون + كسبرة جافة + ملح + بودرة ثوم +

شطة حمرا + فلفل اسود + عصير ليمون + خل +

صويا صوص)

: الطريقة

نتبل الكبدة بالبهارت السابقة مع طبعا عصير

الليمون والخل

ونتركها ساعتين او اكثر - ثم نبدأ نخرجها من

التتبيلة ونغلفها جيدا بالردة من كل جانب ونضغط

عليها باليد قليلا

نسخن الزيت فى طاسة على ان يكون الزيت

ارتفاع عقلة الاصبع

بعد ان نحمى الزيت نقلى الكبدة على الوجهين

(ملحوظة الكبدة لا تأخذ وقت طويل) فيجب

الانتباه ان تقلب بعد دقيقتين من كل وجه فقط

لاغير وان تكون النارمتوسطة وليست عالية ولا

ضعيفة

تقدم مع مكرونة وسلطة او بطاطس محمرة وبالف

هنا عليكم

طريقة عمل كبد بالصوص



تتميز الكبد بقيمة غذائية عالية
فهي تحتوى على نسبة قليلة من الدهون بالاضافة
الى وجود بعض الفيتامينات والمعادن، وهى من
أغنى الاغذية بفيتامين / ب12 / لتكوين كرات الدم
الحمراء واللازم لوظائف الجهاز العصبى وتحتوى
ايضا على كمية كبيرة من الحديد اللازم لتكوين
هيموجلوبين الدم

نأتى للمقادير:

- كيلو كبده ضانى طازجة
- بصلة كبيرة مقطعه شرائح
- حبة فلفل رومى كبيرة
- ملعقة كبيرة زيت نباتى 1
- فصوص ثوم طازج مهروس 3
- عصير ليمون 1
- ملعقة كبيرة معجون طماطم 2
- توابل (كزبرة+ملح+فلفل اسود)

:الطريقة

**نضع البصل وملعقة الزيت على النار حتى يصير
:لونه ذهبى**



**ننهر الكبد بالتوابل والليمون قبل وضعها على
: البصل ومن ثم نضيفها**



**نضيف الفلفل الرومي ونقلبهم جيدا ثم نضيف
الثوم ومعجون الطماطم
:ونتركه قليلا**



:ويقدم بالهنا



طريقة عمل الكبد الإسكنداني اللذيذ



: الطريقة

أنا بجب الكبد أقطعها شرايح صغيرة وأحط طاسه على النار فيها شوية زيت صغنين وأحط فيها بصل أخضر مقطع صغير وأقلبه لحد ما يصفر أحط عليه توم مهروس وأشوحهم .بعدين أضيف الكبد . وأشوحها كويس لحد ما كلها تاخذ لون . أغطيها و أوطى النار خالص لحد ما تنزل مايتها وتستوى فيها وكل شويه أقلبها وقبل السوا بقطع

فلفل أخضر وأشوحه معاها الحد ما تشرب مايتها
وتبقى فيها صوص بسييط أوى وبالهدا والشفا

8

طريقة عمل كبده متبله مشويه



كبده مشويه إنما إيه؟؟؟؟؟؟

الطريقة :

نجيب الكبده نقطعها شرايح كبيرة زي قطع
البفتيك و نتبلها بملح و فلفل أسمر و بابريكا و
جنزبيل و توم و ليمون و أسبها فى التتبيله دى 3
أو 4 ساعات

نجيب إما شوايه الكهرياء أو لو مفيش نجيب طاسه
تيفال نحطها على النار و فيها شوية زيت صغيرين
و لما يسخن الزيت أرس في الصينيه شرايح الكبده
و لما تبدأ تستوى أقلبها الناحيه الثانيه لحد ما
تستوى خالص و تاخذ لون حلو. و ده بيكون شكلها



ونعمل جنبها بقى سلطه خضرا و سلطه طحينه و
بطاطس محمره و كللى أحلى كبده

