

طريقة عمل المعلاك العراقي الكبد والرئتين والقلب بالصور



المعلاك على الطريقة العراقية

طبعاً المعلاك بالعراق بيحتوي على الكبد والرئتين
والقلب (للخروف)



نقوم بتقطيعه الى مكعبات ونضعها بالماء



ثم نقوم بوضعه على النار مع كمية وافرة من الماء
ومع بصلة متوسطة الحجم ونومي بصرة (لومي اسود
ناشف)

بهارات وفلفل اسود وملح
لحتى يستوي الكبد نصفيه من الماء ونحتفظ بماء السلق
ونقلب الكبد بشوية سمن نباتي او اللي تفضليه



لحتى تحمر قليلاً
نضعها بالصحن



وتقدم مع التشريب (ماء سلق المعلاك)



الكبد المشوية بالطريقة العراقية



بالعراق الكبد المشوية نعملها بطريقة مغايرة
بعد تقطيع الكبد نغسلها ونضعها باسياخ الكفتة الرفيعة
ونشويها على الفحم رائعة
لكن اليوم راح قدم طريقتي من غير فحم

: المقادير

كبد خروف



نقطعها مكعبات

نقلب بصلة في مقلاة حتى تذبل نضع الكبد ونقلب قليلاً
مع الفلفل الاسود والملح
ثم نضعها بالفرن لحتى تنضج
تقدم



تقدم مع السلطة والخبز
في امان الله وحفظه

طريقة عمل الكبدة والكلاوي والقلب مع البصل في الفرن بالصور





المقادير بسيطة لعمل الكبد والكلاوي والقلب وبالنظر لذلك جداً بالطريقة على طول

: طريقة العمل

اولا حنط بالصينيه الكبد والكلاوي والقلب المتقطعين



وبعدها البصل الشرايح بشكل غليط عشان يبان بعد

ماتستوي الصينيه ولو كان رفيع ح يدوب



ونضيفه ومعاها الثوم على المعلاق



واضفت البهارات
الزنجبيل المطحون .. البهار المشكل .. ملح



وربع كوب زيت زيتون



..ونخلطهم سوا



وحتلفيها بورق فويل (قصدير) وعلى الفرن
مده التسويه 30 دقيقه على نار متوسطه



وهون بعد ما طلعت من الفرن مباشرة



**طريقتها بسيطه وهون
قطعت عليها شويه من ورق الجرجير وصار وقت التقديم**



اممممممم



على فكرة الكبده كانت طريه ومش ناشفه



طريقة عمل معلاق مشوي بالفرن الكبدية والفشة والقلب بالصور



: المقادير لعمل المعلاق المشوي

معلاق خروف (كبدية - فشة - القلب)
ربع وقية ليه
راس بصل مبشور
نص راس توم مهروس
ضمة كسبرة خضرا مفرومة ناعم
(بهارات _ فلفل أسود- جنزبيل- هيل ناعم - قرفة ناعمة
ملح - نص فنجان قهوة خل تفاح
نص فنجان قهوة زيت زيتون

: وطريقتي في عمل المعلاق المشوي

بعد تقطيع المعلاق لقطع بحجم البوصة تقريبا
نغسله جيدا بالطحين والفلفل والملح
ثم نتركه في المصفاة



بعدها نقوم بإضافة بقية المواد له ونتركه في الثلاجة
لمدة ساعتين أو أكثر



نحمي الفرن
ونقوم برفع قطع الكبد على جنب لانها لا تحتاج لوقت
طويل للنضج



نضع الفشة والقلب في صينية فرن وفوقه ما تبقى من
ماء النقع
ونغلف ونتركه في الفرن لمدة ساعة أو اقل



حتى تنضج قطع الفشة ثم نضيف الكبدة وبعد خمس دقائق نضع الصينية تحت الشواية



وتقدم مع السلطات
قدمتها مع التبولة

وسلطة البندورة المشوية



طريقة عمل القلاية الليبية كبدة البقر بالصور



تتكون القلاية الليبية من معلاق الخروف .. بس أنا عملتها
.. من كبدة البقر

تحضير القلاية الليبية:

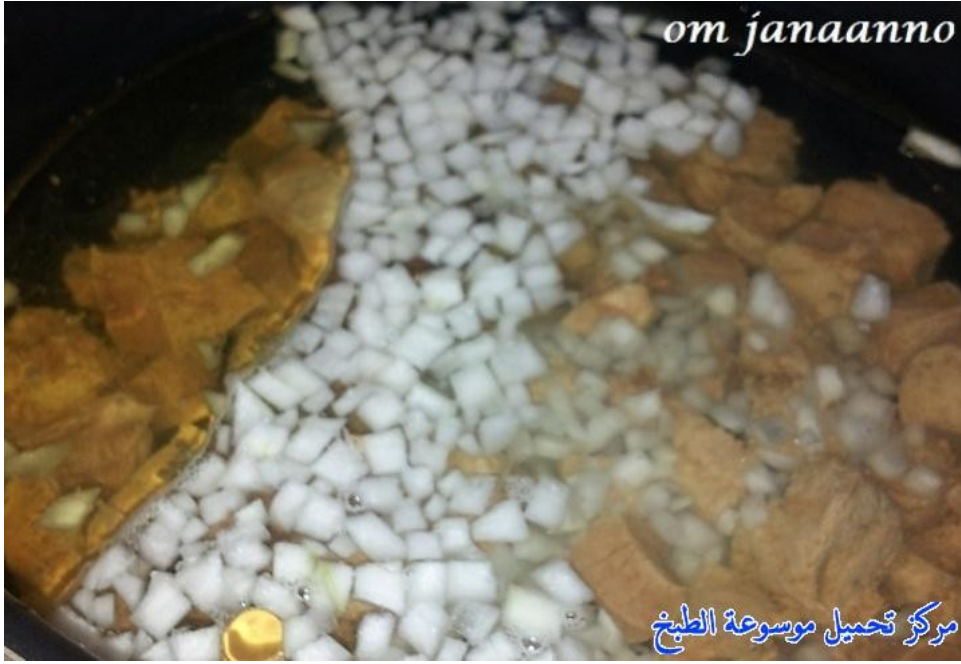
.. تقطع الكبد مكعبات .. وتغسل وتصفى جيداً



توضع مع ماء فقط على النار وتترك لتغلي ثم تصفى من الماء ويستبدل بماء آخر ..



ثم نضع القدر على النار ونضيف كمية من الزيت وبصل .. مقطع صغير .. وتترك على النار حتى مقربة النضج



و نضيف كمية بسيطة من طماطم معجون .. وفلفل
بودرة .. وكركم وملح .. وتترك على النار حتى تمام النضج

..



.. نضيف قرفة كمية بسيطة ونخلط .. وترفع من النار



وتقدم القلاية





6

طريقة عمل الكبد بدبس الرمان



: مقادير وطريقة عمل كبد بدبس الرمان
كبد مقطع مربعات صغيرة

بصله مفرومه ناعمه
دبس رمان
ملح وكمون وفلفل اسود وبهار مشكل

: الطريقة

نضع البصله بالزيت لتذبل قليلا ثم نضيف الكبده مع الملح
والبهارات وتقلب ثم نغطيها لتستوي ثم نضيف الدبس
الرمان وتقلب دقيقتين وتقدم

7

عمل معلاق الخروف مقلي بالبصل



: مقادير وطريقة عمل معاليق مقليه بالبصل

**معلق مقطع مربعات صغيره (المعلق هو الكبد والرئه
والقلب والكلاوي)
بصله كبيره جوانح 2
ملح وبهار مشكل
زيت نباتي**

: الطريقه

**نقطع المعاليق مربعات صغيره ثم يغسل جيدا ويوضع
بالطنجره عليه بصل الريش وبهار وملح ونص كوب ماء
ويغلى ويحرك من فتره لأخرى وعندما تنشف الماء
نضيف قليل من الزيت ويقلب دقيقتين بالزيت ويقدم**

طريقة عمل كبدة الخروف بالثوم والكزبرة بالصور



:مقادير عمل كبدة الخروف بالثوم والكزبرة



كيلو كبدة خروف مقطع مكعبات صغيرة 1

ملعقة صغيرة ملح 1
ملعقة صغيرة فلفل أسود 1/2
ملعقة صغيرة كمون ناعم 1/2
ملعقة صغيرة كزبرة ناعمة 1/2
ملعقة صغيرة شطة مجروشة 1/2
ملعقة صغيرة برش ليمون 1
كوب زيت زيتون 1/2
كوب عصير ليمون 1/4
فص ثوم مهروس 6
كوب كزبرة خضراء مفرومة 1

: طريقة عمل كبدة الخروف بالثوم والكزبرة



في طبق زجاجي صغير ضعي الملح، الفلفل، الكمون، 1. الكزبرة، الشطة وبرش الليمون، بأطراف أصابعك قلبي البهارات إلى أن تختلط جيدا، إنثري خليط الملح والبهارات على الكبدة، قلبي قطع الكبدة لتتغطى جيدا بالبهارات.



في مقلاة واسعة ضعي زيت الزيتون وضعي المقلاة 2. على نار متوسطة ليسخن الزيت، أضيفي الكبد وقلبي بخفة إلى أن يتغير لونها، غطي المقلاة دعي الكبد على

النار لمدة 10 دقائق أو إلى أن تنضج مع التقليب من وقت
لآخر.





مركز تحميل موسوعة الطبخ

أضيفي عصير الليمون، الثوم والكزبرة، قلبي الكبدة 3. جيداً، دعي الكبدة تطهي على نار هادئة لمدة دقيقتين. لتتشرّب بطعم الليمون والثوم والكزبرة



مركز تحميل موسوعة الطبخ



**إسكبي الكبد في طبق التقديم، قدميها مباشرة مع
الخبز العربي.**



