

طريقة عمل كبد الحاشي على الصاج بالصور



: مقادير وطريقة عمل كبد الحاشي

بداية الشغل
تقطيع البصل









وضع البصل الأبيض



صاروخ نووي مقسم الى أربعة أجزاء



وضع الكراث والبصل الأخضر





وضع الملح فقط ثم التقليب حتى الاستواء



استوت الكبده وجاهزه



سموا الله يحييكم
ملاحظه : حتى يكون ساخن لازم تضع تحت
المقلاة جمر
حتى يحافظ على حراره وخاص بأوقات البرد
(زي البركان)



**وفي النهايه تقبلوا تحياتي
ودمتم بود**

طريقة عمل كبده وكلاوى وقلب على الصاج بالصور



: كبدة هرفي لباني أطلسي بالفلفل

: طريقة عمل الكبده

نبدا بالبصل شرايح طولية



: تقطيع الكبد



: الصاج جاهز على نار الرمث



: وصلة من شحمة الخروف



: تحريك الدسم على الصاج



خالي من الكلسترول 🍳



نضيف قطع لحم ونقلب فوق تحت



نضيف القلب والكلا وفلفل



: نكمل المشوار باضافة الكبد



ونقلبها بشويش



: نضيف البصل



صور للتعذيب 🍲





: نضيف الفلفل وشوي ملح



: ونقلب ونقلب بشويش



: ونقلب كبد الصاج الكايفة





: هنا استوت الكبدة





سمو حياكم الله



: النتيجة فتاكة



تمت والحمد لله
ارجو ان ينال على حسن ذائقتم
تقبلو تحياتي وتقديري
مغليكم - أبو عمر

طريقة عمل كبدة الخروف النعيمي بالصور



هذه طريقة عمل وتحضير الكبدة في بعض
النواحي من نجد
ولكل شيخ طريقته

أولاً: المكونات والمقادير لعمل الكبده



ثانيا: حمص البصل



ثالثا: اضافة الطماطم



رابعاً: اضافة الكبد



خامسا: التقليل



سادسا: البهار ثم التقليل وتغطية القدر لمدة
20-15 دقيقة



سابعاً: كشف الغطاء ووضع الملح



**ثامنا: اضافة الفلفل لمن شاء قبل الرفع عن
النار بقليل**



تاسعا: التقديم بالهناء والعافية



طريقة عمل الكبده على الصاج بالصور



الكبده وما أدراك ما الكبده

طريقة عمل الكبد والخطوات بالصور



تقطيع الكبد



قطعنا الكبد

وقطعنا البصل وحمسناه اولاً على الصاج



نضيف الملح



وضعنا الكبده على الصاج .. ونبدأ بعملية التقليب







الاطلسي
مركز تحميل موسوعة الطبخ



يا عيني على المبروم .. ساندوتش كبد رول 🍳



تفضلوا





... وختاماً

أتمنى أن يرتقي ما قدمت الى ذائقكم المميزه

دمتم في رعاية الله

أخوكم / أبو داحم