

recettesfood.com

اطيب وأسهل وصفة طريقة كبدة هند الفوزان بالصور والخطوات والمقادير



عمل الكبدة

: المقادير والطريقة لعمل الكبدة*



تسوي ألد كبدة ..

موقع موسوعة الطبخ



في صاج حارة نضع القليل من الزيت، ورق -
.. الغار الفلفل الحار، ثم شرائح البصل
تشوّح البصل حتى تتكرمل .. إضافة فص من
"الثوم" اختياري



ممکن تشوحن الكبدة اول وبعدها البصل .. بس حسيت لما
يتكرمل البصل اول تطلع ألد ..

موقع موسوعة الطبخ

**ثم نضيف الكبدة الطازجة المقطعة قطع -
.. طويلة ونحيفة والمغسولة**



- .. تُقلب الكبده حتى تتحمّر من كل الجهات -
- نضع رشّة من: الملح، الفلفل الأسود، الكركم، -
.. والكزبرة الناشفة
- نضع شرائح رفيعة الطماطم، أخيراً الفلفل -
.. البارد الملوّن ..



**تقلب الكبد دقائق على النار وتغلى حتى -
.. نحتفظ بسوائل الطماطم وتبقى الكبد رطبة**



تختم عمل الكبده بعصرة ليمون + رشة من -
.. أوراق الكزبرة الطازجة



بعطيك تقييمنا لها .. ❤️🔥

موقع موسوعة الطبخ

♥ صحة وعافية



2

**وصفة طريقة عمل كبده على الصاج ومقلقل
لحم هند الفوزان بالصور**



كبده على الصاج ومقلقل لحم سهل وسريع ولذيذ

: المقادير والطريقة لعمل الكبده





راح احمس شوي شحم .. وبعدها اللحم والبصل والفلفل
البارد، والبهارات واسكر عليها في قدر الضغط بدون موية

مقلقل لحم..

وكبدة..

موقع موسوعة الطبخ

.. في صاج حارة نضع قطع صغيرة من الشحم -



.. تقلب قليلاً
ثم نضيف القلب، الكلاوي -



**تقلب قليلاً .. ثم نضيف الكبد الطازجة المقطعة
.. قطع طويلة ونحيفة والمغسولة**



- .. تُقلب حتى تتحمّر من كل الجهات -
: ثم نضيف رشّة من -
الملح، الفلفل الأسود، الكركم، والكزبرة
الناشفة
.. ثم شرائح البصل الرفيعة -
شرائح رفيعة الطماطم، أخيراً الفلفل البارد -
تقلب دقائق على النار -



**وتغلى حتى نحتفظ بسوائل الطماطم وتبقى
.. الكبد رطبة**



- تختتم بعصرة ليمون + رشة من أوراق الكزبرة -
.. الطازجة ..

..

.. لعمل مقلقل اللحم *

- .. في قدر الضغط قطع صغيرة من الشحم -
تقلب

- ثم نضيف هبر من لحم الكتف + قطع بصل -
.. كبيرة + مكعبات فلفل رومي

- .. رشة من: الملح، الفلفل الأسود، الكركم -
.. تكتم لمدة ٢٠ دقيقة .. دون اضافة ماء -



ونقدم الكبده والمقلقل صحة وعافية





LIVER
@HIND_ALFAWZAN

موقع موسوعة الطبخ