

# هريس اللحم

## طريقة التحضير

- 1 يغسل اللحم وينظف ويضع في إناء ويغطي في الماء حتى الغليان ويضاف البصل المقطع صغيراً والبهارات الغير مطحونة والملح إلى نصف النضج.
- 2 ينقع الهريس لمدة طويلة (في نفس اليوم أو ليلة قبلها).
- 3 نصفي اللحم من الماء وننزع العظم من اللحم.
- 4 نزيل الهريس من الماء المنقوع ويضع في إناء كبير.
- 5 نضيف له اللحم ويتم الطبخ لمدة 3 ساعات حتى ينضج ويضرب في أداة خاصة ليتم تماسك الخليط وتقطيع اللحم قطع صغيرة.
- 6 يتم وضع كمية صغيرة في إناء التقديم وفوقه يرش الزيت أو السمن ثم السكر الناعم.

## المكونات

- كيلو لحم بالعظم.
- 2 كوب كبير هريس.
- حبة بصل.
- بهارات غير مطحونة (مسمار/هيل/2 ورق غار/عود دارسين)
- 1 معجون طماطم.
- ملح.
- زيت.
- بهارات مطحونة.

## للتزيين:

- نرش زيت أو زبدة مذوبة أو سمن.
- يخلط كوب صغير سكر ناعم مع ملعقة كبيرة دارسين.

وقت الطهي  
45 دقيقة



يكفي لـ  
4 أشخاص

