

قَبُوط اللحم

حشو القبوط:

بصل مقطع قطع صغيرة ويضاف عليها البقدونس والكزبرة وقليل من الكشمش المنقوع مع بعض وعليها البهارات المخلوطة المطحونة مع ملح.

يكور العجين لكرات صغيرة ونفردھا ونحشيھا بالخلطة السابقة ونضعھا في الخليط السابق الذي تم إعداده إلى أن ينتهي المقدار ونتركھا حتى النضج.

طريقة التحضير

1 تنظيف اللحم و وضعه في إناء بماء مغلي مع البهارات المُشكلة الغير مطحونة مع البصل المقطع إلى نصف النضج.

2 نعجن 2 كوب من الطحين مع الماء، و الكركم والملح ونترك العجينة لترتاح لمدة نصف ساعة.

3 نحمس البصل و الثوم المقطع صغيراً مع قليل من الزيت إلى أن يحمر و نضع عليه قطع الطماطم الصغيرة ثم نضيف معجون الطماطم و يقلب جيداً ثم نضع اللحم، ونقلب مع القليل من البهارات المُشكلة المطحونة و يضع عليه الماء المغلي و نتركه إلى أن ينضج اللحم.

المكونات

- كيلو لحم بالعظم.
- 2 حبة بصل.
- 6 فصوص ثوم.
- 3 حبات طماطم.
- 1 معجون طماطم.
- 2 كوب طحين.
- زيت.
- ملعقة صغيرة كركم.
- بهارات غير مطحونة (عود دارسين /هيل/ مسمار/ 2 ورق غار).
- ملح.
- نصف كوب كشمش (منقوع بالماء).
- قليل من الكزبرة و البقدونس المقطعة صغيراً.
- ملعقة صغيرة بهارات مشكلة مطحونة.

المواشي
AL MAWASHI 1973

وقت الطهي
45 دقيقة

يكفي لـ
4 أشخاص

المواشي
AL MAWASHI 1973

500 غرام

قبوط
GABOUT

المواشي
AL MAWASHI 1973