

تندوري الجمبري

المكوّنات:

- جمبري جامبو منزوع القشر - 12 حبة
- زبدة - 8 ملاعق كبيرة
- زنجبيل طازج مفروم فرماً ناعماً - ملعقة صغيرة
- ثوم مهروس - ملعقة صغيرة
- فلفل أحمر حار - ملعقة صغيرة
- ملح - نصف ملعقة صغيرة
- كزبرة مطحونة - ملعقة صغيرة
- كمون مطحون - ملعقة صغيرة
- كزبرة طازجة مفرومة فرماً ناعماً - ملعقة صغيرة

طريقة التحضير:

- سخّني الزبدة في قدر كبيرة على النار.
- أضيفي الزنجبيل، الفلفل الأحمر الحار، الملح، الكزبرة المطحونة والطازجة، الكمون وملوّن الطعام وقلّبي المكونات جيّداً .
- إدّهي حبّات الجمبري بمزيج الزبدة والتوابل، ثمّ ضعها في صينيّة فرن.
- إشوي الجمبري تحت شواية الفرن المحمّى مسبقاً لحوالي 5 إلى 6 دقائق من كلّ جهة.
- قدّمي الطبق ساخناً مع شرائح الليمون الحامض.

الف صحة!