

طريقة تحضير لحمة راس عصفور بدبس الرمان لسفرة رمضان

تابعوا معنا طوال شهر رمضان الكريم أشهى وألذ الوصفات الجديدة ،
لتكون سفرتكم غنية بالعديد من الأطباق السهلة التحضير.

لحمة راس عصفور بدبس الرمان:

المقادير:

- 1 ملعقة كبيرة سمن
- 1 ملعقة كبيرة زيت نباتي
- 500 غ فيليه لحم، مقطع
- 
- 1 بصلة، مفرومة
- 1 فص ثوم، مهروس
- 1 حبة فلفل أخضر، مفروم
- 1 حبة فلفل أخضر حار، مفروم
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1 ملعقة كبيرة دبس رمان
- 
- 1 ملعقة كبيرة صنوبر، محمص

طريقة التحضير:

يذوب السمن مع الزيت في مقلاة غير لاصقة.

يضاف لحم الفيليه ويقلب قليلاً، ثم يضاف البصل المفروم والثوم وتحرك.

يضاف الفلفل الأخضر وتحرك المكونات جيداً.

يتبل المزيج بالملح والبهارات والفلفل ودبس الرمان.

يضاف الصنوبر وتقلب المكونات.

يقدم طبق اللحم ساخنًا إلى جانب الخبز العربي وباقي الأطباق على
سفرة الإفطر.



ألف صدّة!

