

# طريقة تحضير لحم مفروم بحشو الجبنة

## المقادير للحم المفروم:

- 4 شرائح خبز توست
- $\frac{1}{4}$  كيلو جبن حلوم
- 1 كوب ماء دافئ
- ملح وفلفل
- 1 ملعقة كبيرة نعناع مفروم
- 1 ملعقة كبيرة بقدونس مفروم
- 1 بصل مفروم ناعم
- $\frac{1}{2}$  كيلو لحم مفروم ناعم
- 1 بيض
- 2 فص ثوم مفروم ناعم
- زيت للقللي

## مقادير للصلصة الباردة:

- $\frac{1}{2}$  كوب خيار مفروم
- 2/1 كوب فلفل أخضر مفروم
- $\frac{1}{2}$  كوب بصل أخضر مفروم
- 2 كوب عصير طماطم
- ملعقة صغيرة فلفل أحمر حلو
- 1 ملعقة كبيرة خل
- ملعقة كبيرة زيت زيتون
- بصل أخضر مفروم للتزيين

## طريقة التحضير:

- يُقطع خبز التوست لمكعبات متوسطة ويُغطى بالماء، ويُترك حتى تتشرب القطع الماء.
- يُقطع جبن الحلوم إلى مستطيلات متساوية الحجم، ويُنقع في الماء للتخلص من الملح الزائد.
- تُصفى قطع الخبز جيداً وتُوضع في وعاء عميق وتُقبل بالملح والفلفل.

- تُضاف باقي المكونات ماعدا الجبن و تُقلب الخليط جيداً حتى يُصبح عجيناً ليـناً يسهل تشكيله.
- يُشكل خليط اللحم لـكـرات، و تـُحـشـى بـقطـعـ الجـبـنـ و تـُقـلـبـ مع الضـغـطـ الخـفـيفـ حتـى تـُصـبـحـ مثلـ الـهـمـبـوـرـجـ.
- تـُحـمـرـ قـطـعـ اللـحـمـ المـحـشـوـ فيـ الـزـيـتـ الغـزـيرـ السـاخـنـ و تـُقـلـبـ حتـى تـُحـمـرـ منـ الـجـهـتـيـنـ و تـُنـضـجـ تـمـاـماـ .
- تـُرـفـعـ عـلـىـ منـشـفـةـ وـرـقـيـةـ لـلـتـخـلـصـ منـ الـزـيـتـ الزـائـدـ.

#### طـرـيقـةـ تـحـضـيرـ الـصلـصـةـ الـبارـدـةـ:

- تـُخـلـطـ كـلـ مـكـوـنـاتـ الـصـلـصـةـ فـيـ وـعـاءـ عـمـيقـ، وـتـُقـبـلـ بـالـملـحـ وـالـفـلـفـلـ مـعـ التـقـلـيبـ الجـيدـ حتـىـ تـتـدـاـخـلـ الـمـكـوـنـاتـ.
- تـُوـضـعـ الـصـلـصـةـ فـيـ طـبـقـ التـقـديـمـ وـتـُرـصـ قـطـعـ اللـحـمـ وـتـُزـينـ بـالـبـصـلـ الأـخـضرـ.

الف صحة !