

كفتة بالطحينة

المقادير:

- 500 غرام لحم مفروم
- 1 بصلة، مبشورة
- 2 فص ثوم، مفروم
- نصف باقة بققدونس طازج، مفرومة
- ملعقة زيت الزيتون
- ربع ملعقة صغيرة هيل
- ربع ملعقة صغيرة قرفة
- 1 فلفل أخضر، مقطع
- نصف كوب صنوبر
- 4 ملاعق طحينة
- 1 حبة عصير ليمون
- 1 كوب ماء
- فلفل أسود
- ملح

طريقة التحضير:

1. يحمى الفرن على درجة 180 درجة مئوية.
2. يخلط اللحم، البصل، الثوم، البقدونس، زيت الزيتون، كل التوابل والملح (حسب الرغبة)، حتى يصبح المزيج متماسك مع بعضه جيدا.
3. تصنع أصابع الكفتة، توضع في صينية للطهي، ثم تضاف فوق الكفتة حلقات الفلفل الأخضر.
4. تخلط الطحينة مع الماء، عصير الليمون، والملح جيدا.
5. تضاف صلصة الطحينة فوق الكفتة.
6. تطهى الطبخة في الفرن لمدة 30 دقيقة حتى تنضج.
7. قبل تقديم الطبق، يزين بالصنوبر المقلي.



[tie_full_img]

[/tie_full_img]