

عصا فير مقلية

المقادير:

- 30 عصفور
- 10 غ ملح
- 1 غ بهار أبيض
- 50 غ زيت زيتون
- 30 غ زبدة
- عصير حامض بمقدار فنجان قهوة

طريقة التحضير:

1. ينتف ريش العصافير، وتنزع أقدامها وأمعائها.
2. تغسل العصافير وتوضع في مصفاة.
3. تشك العصافير في أشياش وتوضع على النار حتى ينتزع وبرها.
4. يوضع الزيت على النار.
5. تضاف العصافير فوق الزيت ثم توضع جانبا.
6. يرمى الزيت وتوضع الزبدة.
7. يضاف عصير الحامض، الملح، والبهار الأبيض.
8. تضاف العصافير وتحرك.

الف صفة!