عصافير مقليّة

المقادير:

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

طريقة التحضير:

1. ينتف ريش العصافير، وتنزع أقدامها وأمعاءها.
2. تغسّل 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 جانباً.
6. يرمى الزيت وتوضع الزبدة.
7. يضاف عصير الحامض، الملح، والبهار الأبيض.
8. تضاف العصافير وتحرّك.

الف صحّة!