

طريقة تحضير طبخات داوود باشا

مما لا شك به أن أكلة داوود باشا هي الأكلة المفضلة للكثير خاصةً بصلتها المميزة. لذا تعلموا اليوم مع موقع "إلا" كيفية تحضير هذا الطبق الشهي عبر هذه المقالة :

مكونات هذه الطبخة:

بقدونس مفروم فرماً ناعماً (نصف كوب)، زيت نباتي (ملعقة كبيرة)، فلفل أسود (نصف ملعقة صغيرة)، لحم مفروم (٥٠٠ غرام) ، بصلة مفرومة على أن يكون الفرم ناعماً ، ملح (نصف ملعقة صغيرة).

أما لتحضير صلصة هذه الطبخة، فأنتم بحاجة إلى المقادير التالية:

بصلة مفرومة على أن يكون الفرم ناعماً ، طماطم تكون مهروسة (كوب ونصف)، ملح (طبعاً حسب الرغبة)، زيت زيتون (ملعقة كبيرة)، فسان ثوم يكونان مهروسان، لبن زبادي (نصف كوب)، فلفل أسود (طبعاً حسب الرغبة).

لتحضير هذه الطبخة اليكم في ما يلي المراحل :

1. في وعاء كبير ضعوا كلاً من البقدونس، اللحم والبصل، من أجل تحضير الكفتة ثم نكهوها بالفلفل الأسود والملح حسب رغبتكم.
2. أخلطوا المكونات جيداً بطريقة تحصلون فيها على مزيج متجانس تشكلون من خلالها كرات تكون متوسطة الحجم.
3. في مقلاة، وعلى حرارة متوسطة، حموا الزيت ليتم قلي الكرات المحضرة مسبقاً. قلبوها كل دقيقتين حتى تنضج من كل الأماكن.
4. من أجل الحصول على الصلصة المميزة والشهية، حموا الزيت على حرارة تكون متوسطة وزيدوا عليه البصل من أجل تغيير لونه قليلاً.
5. زيدوا من بعدها كلاً من الطماطم والثوم، ثم نكهوها بالفلفل الأسود والملح وطبعاً ذلك حسب رغبة كل واحدٍ منكم. بعدها ولحوالي ٧ دقائق تقريباً، يجب أن يترك المزيج على نار هادئة حتى يغلي.
6. أخيراً توضع الكرات المحضرة في طبق تسكب فوقها الصلصات وتضيفون إليه الزبادي لتتمكنوا من تقديمه على سفرتكم.