

٩ أطباق لبنانية جيدة للغاية تحتاج إلى تجربتها

هل ستتوجه إلى بيروت قريباً أم تريد إحضار قطعة صغيرة من لبنان إلى مטבחك؟ إليك ٩ أطباق لبنانية لذيذة تحتاج إلى تذوقها وتجربتها. إذا كان مطبخك يحتاج إلى نكهة من بيروت أو كنت ترغب في استكشاف بعض الأطعمة الجديدة ، فأنت بحاجة إلى التحقق من هذه الأطعمة. الطعام اللبناني لذيد للغاية ، مع السكر والتوابل وكل شيء جميل! لذا اختبر هذه الوصفات بنفسك وستعشقها !

١. الكبة

لا يمكن إلا يجذبك هذا الطبق اللبناني المقلبي ، وهو يغريك ليجعلك تستمتع بشكله وطعمه الخارجي المغفف اللذيذ المجنون ليترك المنوبر المقلبي واللحم المفروم الحار يجعلك تحلم بهذا الطبق في الكثير من الأيام. يمكنك أيضاً ان تحضرهم في البيت اذا كان لديك يدین تحبّ صنع الأشكال!



٢. كافتا

الكافتا هو لحم الصان أو اللحم البقرى أو الدجاج اللذى ، المليء بالبصل والبقدونس والتوابل. هذه القطع هي مشوية على أسياخ أو تقدم مع المرق.

٣. كنافة

قم بتحلية يومك مع هذه المعجنات المصنوعة من الجبنة السكرية المخمرة في شراب زهر البرتقال. الجبن والسكر والزبدة هي أفضل الأصدقاء مع حلوي الكنافة. تريد أن تحضر الكنافة الخاصة بك؟ يمكنك القيام بذلك بسهولة.



4. الحمّص

هذا الطبق التقليدي اللبناني (او الشرقي اوسطي) عرف شهرة كبيرة في الأعوام القليلة الأخيرة حول العالم كلّه. يمكن ان تتناوله مع عصي الجزر لطعم أفضل وأشهى كما أنها تشكّل وجبة خفيفة صحية! مزيج الحمص والثوم والطحينة من السعادة مثالية لتناوله قبل العشاء.

5. الأرز

يعتبر الأرز غذاءً فائقاً في دول الشرق الأوسط ، ويعرف لبنان كيفية تعقيده. إنه من التقليدي إضافة الشعيرية المقلية وتقديمه مع أطباق اللحم اللبنانية اللذيذة الأخرى.

نصائح للحصول على أفضل أرز لبناني:

1. يجب أن تنقع الأرز. تقليديا ، كانوا يستخدمون وعاء ، ويفركون الأرز ، ويشطفون الماء ويكررون الماء العذب حتى يتضخم. السر هو لفrik الأرز بين أصابعك بحيث يمكنك إزالة أكبر قدر ممكن من النشا الزائد.
2. استخدم السمنة بدلاً من الزبدة.
3. سُمّر الشعيرية بالطريقة الصحيحة. اسمح للشعيرية ان يصبحبني في الزبدة لفترة كافية.

4. فتوش

أي سلطة تحتوي على شيء مقلبي هي سلطة جيدة ، هل نحن على حق؟ وهذا ما يمكن أن تتوقعه من سلطة الفتوص. مع الخس والخبز والفطائر المقرمشة ، بعد هذا مثالياً. أريد أنأشعر كأنني أتناول طعاماً صحيحاً ، ولكن لا زلت أتناول شيئاً.



7. المناقيش

يعلو هذا الطبق الزعتر وبذور السمسم والسماق وزيت الزيتون ، وهو طعاماً شهيراً للإفطار ، ويمكن الاستمتاع به يومياً وطوال اليوم. المناقيش شبيهة بالبيتزا ولكن تختلف المكونات التي توضع فوق العجينة.

8. التبولة

التبولة هي الطبق الذي يتكرر كل يوم أحد في المنازل اللبنانية. البقدونس والنعناع والطماطم وحفلة من الأشياء اللذيذة الأخرى تأتي معاً لجعل هذا الطبق الجانب الثابت.

9. صفيحة

فطائر اللحم هي دائمًا شيء جيد ، وفي لبنان لديهم نسخة خاصة بهم مع نسبة مثالية من اللحم إلى الفطيرة. مع عدم وجود غطاء يخبي الدواخل الشهية ، يمكن لعينيك أن تبدأ بالاحتفال على القطع الجيدة بمجرد أن تجلس على الطاولة. يمكنك أن تتناول هذه القطع مع اللبن أو حتى شراب اللبن الذي. تأكد من أن تتناولها ساخنة وطارحة.



الشيء الوحيد الأفضل من تجربة هذه الأطعمة في مطبخك هو القيام بالرحلة إلى المصدر نفسه. خذ براعم التذوق الخاصة بك في عطلة حلوة وجميلة واجعل بيروت وجهتك القادمة.