# كرات الكفتة في أسياخ صغيرة

المقادير:

½ كيلوغرام من اللحم البقري المفروم ناعماً (نسبة الدهون 20%)

1 بصلة مبشورة ناعماً

2 ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم ناعماً

ملح وفلفل

⅛ ملعقة صغيرة من جوزة الطيب المطحونة (اختياري) طريقة التحضير:

- يوضع اللحم المفروم في وعاء عميق، يضاف البصل، البقدونس ويتبل بالملح والفلفل وجوزة الطيب.

- يقلب الخليط حتى يتجانس، ويشكل على هيئة كرات، ترص في طبق وتوضع جانباً.

- تدهن مقلاة بقليل من الزيت وتسخن على نار متوسطة.

- تضاف كرات اللحم على مراحل وتترك لنحو 10 دقائق، مع تحريك المقلاة حتى تحمر من جميع الجهات، أو ترص في صاج وتوضع في الفرن (180 درجة) نحو 15 دقيقة حتى تنضج.

- ترص الكفتة في طبق التقديم مع قليل من شرائح الخس وتزيين بأسياخ خشبية صغيرة.