

الكفتة المشوية على الفحم



المكونات:

- 500 جرام من اللحم المفروم.

- عدد 2 بصلة كبيرة.

- ثمرة واحدة من الطماطم.

- بقدونس.

- شبت.

- فلفل أخضر.

- بهارات كفتة حسب الرغبة.

- فلفل أسود حسب الرغبة.

- ملح حسب الرغبة.

- شطة حسب الرغبة .

طريقة التحضير:

- في البداية نقوم بغسل اللحمه جيّدًا حتى نتخلص من الدماء ، ثمّ نقوم بفرمها بواسطة الكبة .
- نقوم بتقشير البصل وغسله جيّدًا وتقطيعه لأربع أجزاء ثمّ نفرمه أيضًا بواسطة الكبة الكهربائية .
- الطماطم والفلفل الأخضر والبقدونس والشبت ، نغسلهم جميعًا ونطحنهم أيضًا .
- نقوم بخلط المكونات السابقة جميعًا معًا ، ونضيف لهم أيضًا الملح والفلفل الأسود وبهارات الكفتة والشطة ، ونقلبهم معًا حتى تتجانس المكونات معًا وتمتزج جيّدًا .
- نضع الخليط في وعاء نظيف، ونقوم بتغطيته جيّدًا ونحفظه في الثلاجة حتى تتشرب اللحمه كافة البهارات، ونتركها لمدة لا تقل عن 6 ساعات .
- نحضر صينية ونقوم بدهنها ونقوم بتشكيل اللحمه على شكل أصابع ذات حجم مناسب، ثمّ نضع الصينية في الفرن مع إشعال الشواية على نار متوسطة .
- بعد فترة قليلة نقوم بتقليب الكفتة حتى تتحمر من كافة الجهات، ثمّ نحضر قطعة فحم ونشعلها جيّدًا ، ثمّ نضعها في الصينية مع الكفتة ونغطي الصينية جيّدًا لمدة ثواني حتى تكتسب الكفتة نكهة الفحم .
- نرفع الغطاء عن الكفتة ونزيل الفحم ثمّ نرص الكفتة المشوية في طبق تقديم فيه طبقة من البقدونس المقطع، ومن الممكن أن نقدّم بجانبها الطحينة والبطاطس المقلية .