



كبدة بلدي

وصفة الكبدة البلدي هي حتى الآن أسهل وصفة على الإطلاق! تستغرق هذا الوصفة أقل من 20 دقيقة وحتى أنك لن تحتاج إلى تقطيع البصل لهذا الطبق.

زمن التحضير: 20 دقيقة

مستوى التحضير: سهل التحضير

الكمية: تكفي 3-4 أشخاص

المكونات

- 500 جرام كبدة (مقطعة إلى شرائح رقيقة)
- 2 فلفل أخضر (مقطعة إلى شرائح رقيقة)
- كمية كافية من الملح والفلفل
- 3 فصوص ثوم (مفروم)
- 2 ملعقة صغيرة كمون
- 1/2 فلفل أخضر حار (مقطع أو بودرة حارة حسب المذاق)
- 2 ملعقة كبيرة خل
- 1/2 ليمون (عصير)
- 1 ملعقة كبيرة بقادونس (مقطع)

طريقة التحضير خطوة بخطوة

- 1- ضع الكبدة المغسولة واضف الكمون والملح والفلفل والثوم والخل في وعاء متوسط الحجم واتركهم في التتبيلة لمدة 15 دقيقة.
- 2- قم بتسخين الزيت في مقلاة كبيرة وقم بقلي الفلفل الأخضر المقطع إلى شرائح والفلفل الحار في حالة استخدامه لمدة 5 دقائق (يمكنك أيضًا استخدام بودرة الشطة وإضافتها في نهاية وقت الطهي).
- 3- قم بإضافة الكبدة و الصوص الخاص بها وحركه للتأكد من توزيعه بالتساوي في المقلاة. اجعل النار متوسطة الحرارة وقم بالتقليب من حين لآخر لمدة 10 دقائق أو حتى تصبح الكبدة ناضجة تمامًا. يمكنك إضافة ملعقتين من الماء في حالة ما أن جفت المياه من على الكبدة.
- 4- قم بعصر نصف ليمون على الكبدة وقدمها دافئة. ضع كمية كافية من الطحينة والبقدونس المقطع. يمكنك تناوله مع الأرز أو الخبز البلدي والمزيد من الطحينة.