

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.