كفتة مشوية على الفحم

المقادير:

½ كيلوغرام من لحم الضأن المفروم للكفتة (الجزء الخارجي فوق الريش)

4 بصلات متوسطة

2 ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم ناعماً

ملح وفلفل

الطريقة:

- يُبشر البصل ويُصفى من الماء ويُوضع جانباً في وعاء منفصل.
- يُضاف بشر البصل المُصفى والبقدونس إلى اللحم المفروم (للكفتة) ويُتبل بالملح والفلفل.
- يُفرم خليط اللحم مع البصل ناعماً في المفرمة.
- يُفرم نصف الخليط المفروم مرة أخرى، ثم يُضاف إلى الخليط الآخر ويتم خلطهما معاً.

لتجهيز الشواء:

- يُقسم خليط اللحم المفروم إلى أقسام متوسطة الحجم، وتُشكل على هيئة أصابع بداخل الأسياخ مع الضغط عليها حتى تكون متساوية الحجم بطول السيخ.

- يُجهز الفحم النباتي المُشتعل من قبل، ويُساوى في الشواية.

- تُوضع أسياخ الكفتة فوق شبكة معدنية على الفحم مع التقليب، ويُراعى عدم طهوها لمدة طويلة حتى لا تفقد كمية كبيرة من السائل وتجف.

- تُقدم ساخنة مع الخضراوات المشوية والسلطة الخضراء.