

# طريقة تحضير الرقاق الطري باللحم

Posted on 2018 ,5 مايو



Category: [المطبخ الاصيل](#)

بواسطة: المحيط

الرقاق الطري باللحم، طريقة مختلفة لتحضير اللحم، حيث تكثر وصفات إعداد الطعام وتقدّم بأكثر من طريقة، ويُعتبر الرقاق مُكوّناً رئيساً في بعض من الأطعمة، وهناك البعض من السيدات يُفضّلن شراءه جاهزاً، والبعض منهنّ يُفضّلن تحضيره داخل المنزل، وطريقة صنعه سهلة، كما أنّ جميع مُكوّناته مُتوفّرة في المطبخ واليكم تفاصيل طريقة تحضير الرقاق الطري باللحم

## مكونات الرقاق الطري باللحم

- نصف كيلو من الرقاقات .
- نصف كيلوغرام من لحم العجل المفروم .
- بصلة كبيرة الحجم، مفرومة فرماً ناعماً .
- خمسة فصوص من الثوم المفروم. جزرة كبيرة الحجم مبشورة .
- حبة من الفلفل الحلو الأخضر، والأحمر، والأصفر، مُقطّع إلى شرائح طولية رقيقة .

- كوب من الفطر المقطّع إلى شرائح .
- رشة من الملح والفلفل الأسود .
- نصف ملعقة صغيرة من الهال المطحون .
- نصف ملعقة صغيرة من القرّفة المطحونة .
- نصف ملعقة صغيرة من الكاري .
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة الذائبة .
- كوب من مرق الدجاج الدافئ .
- ملعقتان كبيرتان من جبنة الموزاريلا المبشورة .

## طريقة تحضير الرقاق الطري باللحم

- نضع اللحم المفروم في وعاءٍ بلاستيكي أو زجاجي، ثمّ نضيف إليه كلاً من الملح، والفلفل الأسود، والبصل، ثمّ نخلط المكوّنات جيّداً .
- نضع القليل من الزيت النباتي في قدرٍ على نارٍ مُتوسّطة، ثمّ نضيف إليه اللحم المفروم، ونغطّي القدر مع تخفيف النار، نتركه حتى ينضج اللحم جيّداً، ثمّ نضيف الثوم المفروم ونتركه على النار قليلاً .
- نضيف جميع الخضار إلى القدر، ونترك القدر مُغطّى حتى تنضج الخضار جيّداً، وإذا كان اللحم جافاً نسكب القليل من الماء الساخن .
- نضع مرق الدجاج في قدر عميق ونغمر به الرقاقات، ثمّ نصفّها على سطح رخاميّ وندهنها بالزّبدة، ثمّ نحشو كلّ رقاقة باللحم ونلفّها على شكل أصابع ونرصّها في صينية التّحمير .
- ثمّ ننثر على كلّ أصبع القليل من جبنة الموزاريلا ونضع الصينية في فرنٍ مُحمّى مُسبقاً على نارٍ مُتوسّطة، نُحمّر أصابع الرقاقات المُقرمشة، ثمّ نخرجها من الفرن ونصفّها في طبق التقديم، ونُقدّمها ساخنةً بالهناء والشفاء .