

# حراق اصبعو الشامي

Posted on 2017, 26 ديسمبر



Category: [المطبخ الشامي](#)

بواسطة: المحيط

حراق اصبعو الشامي ، من الأكلات المشهورة في البلاد العربية وخاصة في الشام ، يتم تحضيره من العدس، والمعكرونة، والبصل إليكم طريقة التحضير

## مكونات حراق أصبعو الشامي

- كوب من العدس الأخضر .
- خمسة أكواب من الماء .
- ثلاث بصلات مقطعات إلى شرائح .
- نصف كوب من الزيت النباتي .
- رأس ثوم مُقشر ومفروم .
- حزمتان صغيرتان من الكزبرة الخضراء المفرومتان فرماً ناعماً .
- نصف كوب من زيت الزيتون .
- كوب من الباستا صغيرة الحجم، ومسلوقة .

- نصف كوب من دبس الرمان
- نصف كوب من عصير الليمون
- ملعقة صغيرة من الكمون
- ملح حسب الحاجة
- فلفل أسود حسب الرغبة
- رغيف خبز عربي كبير مقطّع إلى مربعات صغيرة ومحمّصة

## طريقة تحضير حراق أصبعو الشامي

- نضع العدس الأخضر في قدرٍ في ماء على نارٍ متوسطةٍ، ونتركه حتّى يغلي، ثم نخفض النار، ونتركه حتّى ينضج
- نقلي البصل في نصف كوب من الزيت، ونضعه جانباً في مصفاة
- نُحمر في نفس المقلاة الثوم، والكزبرة، مع التقليب باستمرار، ثم نرفع القدر عن النار
- نضيف نصف خليط الثوم والكزبرة، إلى العدس ونقلبه جيداً، ثم نضيف الباستا، وعصير الليمون، ودبس الرمان، ونصف البصل المقلي
- نتبل الخليط بالملح والفلفل، والكمون ونترك الخليط حتّى يغلي برفق وعلى نار هادئة مدة عشر دقائق أخرى
- نضع خليط العدس في طبق التقديم، ونرص قطع الخبز المحمص على الوجه، مع بقية البصل، وبقية خليط الثوم والكزبرة
- وتقدم في طبق التقديم بالهناء والشفاء