

# طريقة البصارة المغربية

Posted on 2019 ,9 مايو



**Category:** [اطباق رئيسية](#)

: بواسطة

البصارة وجبة من الوجبات الشعبية في المطبخ في دولة [المغرب](#) إليكم طريقة تحضيرها ومكوناتها

## مكونات البصارة

- جم فول منقوع في الماء ليلة كاملة 400
- ملعقة كبيرة كمون
- ملعقة صغيرة ملح
- سنتلترات من زيت الزيتون 10
- فص ثوم 6
- لتر ماء 2
- كمون
- زيت زيتون

## طريقة البصارة المغربية

1. في قدر نضع الفول، والتوابل والثوم والماء الساخن، ثم نرفع القدر على نار هادئة لمدة 3 ساعات.
2. من وقت لأخر نقلب ونهرس الفول حتى يصبح كالمعجون، ثم نضيف زيت الزيتون ونقلب.
3. تقدم البصارة ساخنة، بحانب الفلفل الحلو والكمون وزيت الزيتون.