

طريقة تحضير الدشيخة الليبية

Posted on 2019 ,25 مايو



Category: [الشوربات](#)

: بواسطة

الدشيخة من الوجبات المعروفة في المطبخ العربي وطبخها ومكوناتها متقارب، سنتعرف على طريقة تحضير الدشيخة الليبية ومكونات الوجبة

مكونات الدشيخة الليبية

- كوب دشيخة 3
- ملعقة كبيرة زيت زيتون 2
- كيلو لحم مقطع 1/2
- فص ثوم مفروم 3
- بصلة مفرومة
- ملعقة كبيرة معجون طماطم 2

- ملعقة صغيرة ملح 2
- ملعقة صغيرة نعناع مجفف
- ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
- ملعقة صغيرة فلفل احمر
- ملعقة صغيرة حبق
- عصير ليمونة
- قرن فلفل اخضر مفروم 3

طريقة الدشيشة الليبية

1. نسخن الزيت ونضيف له البصل ونقلبه قليلا ثم نضيف اللحم.
2. نضيف الثوم والملح ومعجون الطماطم ونقلب، ثم نضيف كمية مناسبة من الماء ومنتظر حتى تنضج اللحم.
3. نضيف الدشيشة حتى تنضج نصف نضوج، ثم نضيف النعناع والفلفل الاخضر وننظر حتى تنضج الدشيشة.
4. تقدم مع رش عصير الليمون.