

طريقة تحضير صينية الكباب الهندي

Posted on 2017 , 13 ديسمبر



Category: [المطبخ الاصيل](#)

بواسطة: المحيط

الكباب الهندي وجبة مشهورة في دول الخليج بالرغم من انها هندية الاصل الا وانها متداوله في جميع الدول العربية وتميزها ببهاراتها المشكلة الجميلة التي تعطي للكباب طعم الذ وافضل واليكم طريقة تحضيرها السهلة

المقادير

- نص كيلو لحم مفروم
- بصلة مقطع شرائح 1
- طماطم مقطعة شرائح 2

- ملعقة صغيرة ثوم ناعم .
- فلفل أخضر حار 2 .
- معجون طماطم .
- زيت زيتون .
- ملح حسب الرغبة .
- فلفل اسود .
- مجموعة بهارات مطحونة .
- ثلاث ارباع كوب ماء ساخن .

طريقة التحضير

- يخلط اللحم المفروم والملح والفلفل الاسود والبهارات باليد جيدا .
- ثم يحمس البصل والثوم في قليل من الزيت حتى يذبل ويتغير لونه .
- تضاف الطماطم والملح والفلفل الاخضر الحار والصلصة ثلاث ارباع كوب ماء ساخن .
- ويترك على النار مع التحريك لمدة 5 دقائق .
- يوضع في صينية فرن ويف اللحم فوق .
- تغلف بالقصدير ويدخل فرن مسبق التسخين من تحت لمدة 20 دقيقة .
- ثم يفتح القصدير وتحمر من الاعلى .
- وتقدم بالهناء والشفاء .