

# طريقة عمل البصارة المصرية

Posted on 2017, 31 أكتوبر



Category: [المطبخ الاصيل](#)

بواسطة: المحيط

البصارة المصرية ، من الوجبات الشعبية سهلة التحضير إليك الخطوات لتحضيرها وتقديمها على مائدة العائلة

## المقادير

- ربع كيلو فول مدشوش (مقسوم نصفين)
- حزم شبت وبقدونس وكسبرة خضراء 5
- بصلة كبيرة 1
- رأس ثوم 1
- ملح، فلفل أسود
- كمون، بهارات، نعناع ناشف
- بصلة ميشورة محمرة
- ثوم، كسبرة ناشفة

## الطريقة

- نسلق الفول والشبث والبقدونس والكزبرة مع البصل والثوم مع بعض فى ماء حتى يستوي تماماً ويتهري
- نضربه فى الخلاط ونضعه على النار ثانية
- نضيف إليه الملح والفلفل الأسود والكمون والنعناع ونتركه حتى يغلي
- نصبه فى أطباق
- بعد أن نحرر البصلة المبشورة نضع الثوم والكسبرة ونحمرهم ثم نضعهم فوق كل طبق وهذا حسب الرغبة وبالهناء والشفاء، أتمنى أن تنال إعجابكم