

طريقة عمل الدوبارة

Posted on 2019 , 13 مايو



Category: [اطباق رئيسية](#)

: بواسطة

الدوبارة واحدة من أشهر الأكلات التي يقدمها لنا المطبخ الجزائري، إليكم مكوناتها وطريقة تحضيرها لتقديمها في مائدة الأسر

مكونات الدوبارة

- جم حمص منقوع ليلة كاملة 500
- جرام فول منقوع ليلة كاملة 200
- بهارات: ملعقة كمون، نصف ملعقة زعفران، قليل من الفلفل الاسود و الملح ملعقة فلفل أحمر، ملعقة كمون، نصف ملعقة كركم، راس الحانوت
- قطة كسبر
- ورق برند 2
- ملعقة هريسة

- ملعقة معجونة طماطم 2
- حبة ليمون
- فصوص ثوم مفروم 4
- فلفل أخضر حار 4
- فنجان زيت زيتون

طريقة عمل الدوبارة

1. نسلق الحمص في قدر مع كمية من الماء وقليل من الملح، كمون، فلفل أسود، زيت، ثوم، ومنتظرحتى ينضج.
2. لتحضير الصلصة، نضع معجون الطماطم، الفلفل، الفلفل الاحمر، الكزبرة، الزيت في قدر على النار لمدة ثلاث ساعة.
3. نضيف الصلصة على الحمص وتترك لمدة 20 دقيقة على نار هادئة.
4. تسكب في صحون وتزين بزيت الزيتون والليمون.