

# طريقة عمل العصبان الجزائري

Posted on 2019 , 13 مايو



Category: [اطباق رئيسية](#)

: بواسطة

العصبان من الأكلات الشهيرة في الجزائر والتي تقدم خلال مناسبة عيد الأضحى المبارك. إليكم مكوناتها وطريقة تحضيرها

## مكونات العصبان

- كرشة خروف.
- نصف كوب حمص منقوع في الماء ليلة كاملة.
- باقة سبانخ مغلية.
- حبة بطاطا.
- حبة كوسة.
- نصف كوب بازلاء.
- فص ثوم 3.
- باقة كزبرة.
- رأس ثوم.

- ملعقة كبيرة معجون الطماطم
- ملعقة صغيرة معجون طماطم
- ملح
- كوب زيت صغير
- نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود
- نصف ملعقة صغيرة فلفل أحمر
- نصف ملعقة صغيرة كراوية
- ملعقة صغيرة هريسة حارة

## طريقة عمل العصبان

طريقة عمل العصبان الجزائري تتم بخطوات

1. نغسل الكرشة بالماء جيداً ثم تقطع إلى نصفين، يقطع النصف الأول إلى أجزاء صغيرة ويترك النصف الثاني كاملاً.
2. نغسل الخضروات ونقطعها صغير، ونخلط الخضروات مع الدوارة، الهريسة، السبانخ، ملعقة معجون الطماطم الصغيرة، الثوم، الأرز، الملح والتوابل.
3. نخلط الدوارة الكاملة مع ترك فتحة للحصول على شكل جيب ثم تحشى بالحشوة المحضرة سابقاً.
4. نهرس رأس الثوم مع الملح والتوابل.
5. في قدر على النار نضع الزيت، ملعقة معجون الطماطم، الهريسة، كوبي الماء، الحمص، وننتظر حتى يغلي ثم نضيف العصبان وننتظر حتى تنضج.
6. تقدم ساخنة.