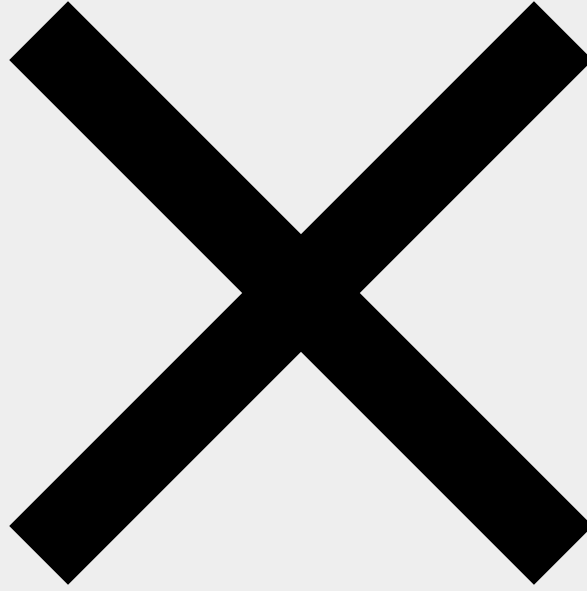


طريقة عمل الفتوش الشامي

Posted on 2018 ,6 سبتمبر



Categories: [المطبخ الشامي](#), [المقبلات](#)

بواسطة: هبة محمد

سلطة الفتوش من المقبلات الشامية التي لها طعم لذيذ، وتعتبر سلطة الفتوش مقبل أساسي في المائدة الرمضانية والولائم. وفيما يلي مقادير وطريقة عمل الفتوش

المقادير

- حبة طماطم متوسطة الحجم 2
- حبة فلفل أحمر 2
- ثمرة خيار متوسطة الحجم 2
- رأس حزمة خس
- ثمرات بصل أخضر 3
- نصف كوب نعناع
- رغيف خبز شامى مقطع إلى مكعبات صغيرة ومحمص جيداً 2
- كوب بقدونس
- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- ملاعق كبيرة من عصير الليمون 6
- فص ثوم 2
- ملح
- ربع ملعقة صغيرة من سُمّاق
- حزمة فجل

كيفية تحضير الفتوش

قومي بتقطيع الطماطم والفلفل والخيار والفجل إلى مكعبات صغيرة-1

افرمي النعناع جيداً، وقطعي البقدونس بشكل صغير، وقطعي الخس قطع متوسطة الحجم، واخلط مكونات الفتوش في طبق-2 كبير.

اخلطي مكونات الفتوش وقلبيها جيداً، ثم قومي برش السُمّاق عليها وقلبي مجدداً-3

لتحضير السائل الذي سيوضع على السلطة، قومي بفرم الثوم ثم ضيفي له عصير الليمون وزيت الزيتون والملح-4

احضري طبق التقديم، وقومي بوضع الخبز المحمص في قاع الطبق، ثم ضيفي له المكونات السابقة من الخضروات، وأخيراً-5 ضيفي عليه سائل الليمون بالثوم، وقدميها

وبالهناء والشفاء.