

# ( طريقة عمل الكاتلكس العدني(كباب

نوفمبر 7, 2017



Category: [المطبخ اليمني](#)

( بواسطة: المحيط (نوال الوصابي

## مكونات الكاتلكس:

- بطاطس مسلوق مع قليل ملح
  - كاري
  - فلفل أسود
  - بصل مفروم
  - فلفل اخضر حار مفروم
  - بيض
- (بقسماط) خبز يابس أو روتي يابس

## حشوة الكاتلكس:

- بصل مفروم
- (لحم مفروم) دقة
- كرات مقطع صغار
- ملح وبهارات

## طريقة حشوة الكاتلكس:

نشوح البصل في قليل من الزيت وعندما يبدأ بالإحمرار نضع عليه اللحم المفروم ونحرك بين وقت وآخر.. ثم نضع الملح ..والبهارات

ونتركه قليلاً حتى يستوي ونطفئ النار .

. بعد أن يبرد نضع الكرات عليه ونحركه مع بعض ونضعه جانباً لنحشي به الأصابع

## طريقة التحضير:

- بعد سلق البطاطاس يتم تنشيفها من الماء جانباً ثم نهرسها جيداً
- نضيف الكاري والفلفل الاسود والبصل والفلفل الحار ونهرررررس ..
  - نأخذ قليلاً ونحشيه بالحشوة ثم نشكله شكل أصابع
- نغمس الأصابع المحشوة في البيض المخفوق ومن ثم نغمسها في البقسماط ثم نرصها بصينية ونضعها في فرن حار
- يُقدّم في طبق ويزين بالليمون والبقدونس أو الكزبرة