

# طريقة عمل الكباب الحلي بالفرن

Posted on 2017 ,26 ديسمبر



**Category:** [المطبخ الشامي](#)

**بواسطة:** المحيط

. يعتبر طبق الكباب من الأطباق الشامية وخاصة في سوريا بحلب اليكم طريقة التحضير

## مكونات الكباب الحلي

1. كيلو غرام من اللحم المفروم .
2. كوب من البقدونس المفروم .
3. خمسة فصوص مهروسة من الثوم .
4. ثلاث حبات مفرومة من البصل .
5. ملعقة صغيرة من الملح .
6. رشّة من مسحوق الفلفل الأسود .
7. ربع ملعقة صغيرة من الكمون .
8. ثلاث حبات من الفلفل الأخضر المفروم .

## طريقة تحضير الكباب الحلبي

- نضع في وعاء كبير البصل، والبقدونس، والملح، والكمون، والفلفل الأسود، والفلفل الأخضر.
- ثم نضيف اللحم وندعه جيداً مع باقي المكونات حتى تتجانس وتتماسك.
- نضع خليط الكباب في البراد ونتركه لساعتين.
- نشكل الكباب إلى قرص، ثم نصفها في صينية مدهونة بالقليل من الزيت.
- ندخل الكباب إلى الفرن، ونتركه حتى ينضج مع الحرص على تقليب كل قرص إلى الجهة الأخرى بعد أن تنضج الجهة الأولى.
- يقدم الكباب بجانب الأطعمة الأخرى بالهناء والشفاء.