

طريقة عمل اللبن باللحم

Posted on 2019 , 19 مايو



Category: [المطبخ الشامي](#)

: بواسطة

اللبن باللحم من الأطباق الرئيسية في المطبخ الفلسطيني، ويعد من المأكولات اللذيذة الطعم، إليك مكونات وطريقة عمل اللبن باللحم.

مكونات اللبن باللحم

- كيلو بصل صغير مقطع.
- جم زبدة نباتي 20.
- كيلو لحم الموزات 1/2.
- كأس لبن ماعز 5.
- ملعقة صغيرة نشا 3.
- ملعقة صغيرة بهارات 1/4.
- ملح.
- ملل ماء مغلي 800.

طريقة عمل اللبن باللحم

1. نسخن الزبدة على حرارة منخفضة، ثم نضيف البصل واللحم ونقلب لمدة 5 دقائق.
2. نضيف الفلفل الاسود والماء المغلي والملح ونقلب ثم نغلق القدر، ونترك المزيج يغلي حتى تنضج اللحم.
3. نخلط النشا مع اللبن ونضيفه في ودعاء بواسطة مصفاة ناعمة، ونترك الخليط يغلي على نار هادئة مع الاستمرار في التقليب من وقت لآخر.
4. نضيف اللبن إلى اللحم، ونتركه على النار 10 دقائق اضافية، ويقدم بجانب الارز المفلفل.