

# طريقة عمل طاجين مرقاز

Posted on 2019 ,6 مايو



Category: [اطباق رئيسية](#)

: بواسطة

طاجين مرقاز من الأكلات الخفيفة التي يقدمها لنا المطبخ المغربي، واليوم نقدم لكم طريقة تحضيره في المنزل

## مكونات طاجين مرقاز

- كيلو لحم مفروم
- كيلو مسمار رفيع الحجم
- فص ثوم مهروس 2
- توابل مشكلة
- ملعقة صغيرة ملح
- نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ملعقة كبيرة معجون الطماطم 2
- زيت نباتي للقلي
- ملعقة صغيرة خل أبيض

## طريقة طاجين مرقاز

1. نتبل اللحم بالملح والفلفل والثوم ومعجون الطماطم، ونضعه بالثلاجة لمدة ساعتين، وننظف الممبار جيداً ونتركه حتى يجف.
2. نحضر قمع ونضع طرف الممبار على الفتحة الصغيرة في آخره، ونرص اللحم جيداً داخل القمع، وأدخلي اللحم في الممبار. بحذر حتى تحشيه كاملاً.
3. نغلق طرفي الممبار حتى لا تسقط الحشوة، ثم لفي الممبار دون تقطيعه إلى أحجام متساوية برفق، ونعلقه في مكان نظيف. بعيداً عن أشعة الشمس لمدة يومين، ثم ندخله الثلاجة ونستخدمه في أي وقت عن طريق القلي في زيت ساخن غزير.