

# طريقة مختلفة لتتبيلة لحم المندي بالخل

Posted on 2017 , 12 ديسمبر



Category: [المطبخ اليمني](#)

بواسطة: المحيط

يعدّ المندي طبخة العائلة، إذ يمكن زيادة مكونات الطبخة لتكفي عشرة أشخاص، وهي طبخة مشهورة في دول الخليج العربي، خاصة في المملكة العربية السعودية، وهو من الطبخات المحببة لجميع أفراد العائلة، وأكثر ما تؤكل طبخة المندي بفصل الشتاء . لأنها تمد الجسم بالطاقة والدفء واليكم الطريقة الخاصة لتتبيلة مندي اللحم بالخل

## مكونات تتبيلة لحم المندي بالخل

- فخذ خروف .
- ربع كوب خل أبيض .
- ربع كوب عصير ليمون . ملعقة صغيرة ملح .
- ملعقة صغيرة فلفل أسود .
- ربع ملعقة كبيرة شطة حسب الرغبة .
- ربع كوب زيت نباتي .
- ملعقة كبيرة كركم مطحون .

- عشرون حبةً من القرنفل .
- عشرة فصوص من الثوم .

## طريقة تحضير تتبيلة لحم المندي بالخل

- نضع فخذ الخروف في طبق مُسطّح كبير، وبعد ذلك نُحدث بعض الشقوق السطحية في الفخذ، ثمّ نضع عليها كميةً الخل ونبدأ بالفرك.
- نُضيف على عصير الليمون الملح، والفلفل، والكرّم المطحون، والشطة ، ثمّ نخلط المكونات جيداً مع بعضها حتى تتجانس.
- نصب عصير الليمون والتوابل على فخذ الخروف ونفركها جيداً .
- نغرس فصوص الثوم في نسيج اللحم، ونضع حبات كبش القرنفل .
- نمسح اللحم بقليلٍ من الزيت النباتي، ونتركه مدّة ساعتين داخل الثلاجة حتى يأخذ نكهة التتبيلة، وبعدها نُكمل الطبخ .