

# عمل كباب اللحم الميرو بالدخن السعودي

Posted on 2017 , 13 ديسمبر



Category: [المطبخ الاصيل](#)

بواسطة: المحيط

كباب الميرو من الاكلات الحجازية الشعبية التي يشتهر بها اهل مكة المكرمة وهناك محلات متخصصة في مكة تباع هذا النوع من الكباب فقط ويقدم مع سلطة الطحينة .  
وصفة سهلة جدا ولذيذة في نفس الوقت

## المقادير لعمل كباب الميرو بالدخن

- نصف كيلو لحم مفروم
- كوب دقيق الدخن
- بصلة وفصين ثوم مفرووم ناعم
- ملح وفلفل اسود وكمون

- بيضة مخفوقة .

## طريقة تحضير كباب الميرو بالدخن

- تعجن المقادير جيداً وتشكل الى كرات صغيرة ثم تقلي في زيت ساخن وعميق حتى تحمر .
- وتقدم مع سلطة الطحينة وهي عبارة عن طحينة محلولة بقليل ماء وخل وملح وفلفل اسود وكمون ويضاف اليها خيار وطماطم مقطعين .
- وتاكل بالهناء والشفاء .