

# كفتة تونسية باللحم

Posted on 2019 ,22 مايو



Category: [إطباق رئيسية](#)

: بواسطة

الكفتة التونسية من الأطباق الرئيسية في المطبخ التونسي، ويمكن تحضيرها من الدجاج أو اللحم إليك طريقة كفتة تونسية باللحم ومقادير.

## مقادير الكفتة التونسية

- جم لحم مفروم 800
- بصل
- ثوم
- كوب خبز مطحون
- كوب معدنوس مقطع

- ملعقة ملح.
- ملعقة نعناع.
- ملعقة هريسة.
- زيت.

## طريقة الكفتة التونسية

1. نفرم البصل مع الثوم، ثم نخلطهم مع باقي المكونات، ونترك الخليط يرتاح 10 دقائق.
2. يشكل خليط اللحم على هيئة كرات، وتدحرج في الدقيق والبقسماط.
3. تقلى في زيت غزير على نار متوسطة، وتقدم.