

اسكندر كباب بالجبنة من آسيا عثمان

وقت التحضير: ساعتين ونصف
٥ أشخاص

المقادير:

- ٥٠٠ غ شرائح لحم ضأن
- حبة بصل مبشورة
- ¼ كوب زيت زيتون
- ملعقة كبيرة خل
- ٢ ملعقة كبيرة دبس رمان
- ٢ ملعقة كبيرة معجون طماطم
- ٢ ملعقة كبيرة معجون فلفل رومي أحمر
- ملعقة صغيرة أوريجانو
- ملعقة صغيرة بودرة ثوم
- ملعقة صغيرة بابريكا
- ½ ملعقة صغيرة بودرة فلفل حار

لصاصة الجبنة:

- ٦ مربعات كيري
- ملعقة كبيرة نشا ذرة
- كوب حليب
- خبز إيراني
- بقونس و صنوبر للتزيين

طريقة:

١. في زبدية كبيرة، امزجي الزيت والخل ودبس الرمان والبهارات والبصل.
٢. أضيفي شرائح اللحم واطريها في التتبيلة لمدة ساعتين على الأقل.
٣. سخني الزيت في مقلاة ثم أضيفي اللحم (بعد إزالته من التتبيلة) واحمسيه حتى يصبح لونه ذهبياً.
٤. أضيفي الطماطم ومعجون الفلفل الرومي وتتبيلة البصل واطريه يُطهى لمدة ١٠ دقائق.
٥. اخلطي الحليب بالنشا.
٦. أضيفي الملح والفلفل الأسود، ثم دعيه يغلي.
٧. ضعي رغيف الخبز في صحن التقديم
٨. أضيفي اللحم واسكبي عليه صلصة الجبنة
٩. رشي بعض البقونس والصنوبر للتزيين.