Pieds de bœuf au pois chiches

Category: تونس

written by Mahdi MILED | 14 نوفمبر، 2024

Picture Private Copyright WWW.MBSMGROUP.TN

كرعين البقر بالحمص

مقادير :

كرعين البقر مشوطين و منقين و مغسولين

حمص مرطب

بصل

توابل : ملح ابزار تحميرة خرقوم ثوم شوية السمن شوية قرفة ربطة قزبر و معدنوس

زيت الزيتون

طريقة تحضير كرعين البقر :

في طنجرة الضغط نضع الكرعين البصل الزيت و التوابل و الحمص نضيف الماء الساخن الكافي لطهي الكرعين و نغلق الطنجرة

ملي يطيب الكرعين إلى بقا لينا الماء بزاف نشحروه حتى يتعلك و يخثار

و بالصحة و الراحة

Picture Private Copyright WWW.MBSMGROUP.TN

Picture Private Copyright WWW.MBSMGROUP.TN

Picture Private Copyright WWW.MBSMGROUP.TN

Picture Private Copyright WWW.MBSMGROUP.TN