

# Pieds de bœuf au pois chiches

تونس : Category

2024 نوفمبر، written by Mahdi MILED | 14



Picture Private Copyright WWW.MBSMGROUP.TN

كرعين البقر بالحمص

مقادير :

كرعين البقر مشوطين و منقين و مغسولين

حمص مرطب

بصل

توايل : ملح ابزار تحميره خرقوم ثوم شوية السمن شوية قرفه ربيطة قزير و  
معدنوس

زيت الزيتون

طريقة تحضير كرعين البقر :

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

ملي يطيب الكرعين إلى بقا لينا الماء بزاف نشحروه حتى يتعلّك و يختار  
 و بالصحة و الراحة



[www.Mbsm.pro](http://www.Mbsm.pro)

Picture Private Copyright [WWW.MBSMGROUP.TN](http://WWW.MBSMGROUP.TN)



[www.Mbsm.pro](http://www.Mbsm.pro)

Picture Private Copyright [WWW.MBSMGROUP.TN](http://WWW.MBSMGROUP.TN)



[www.Mbsm.pro](http://www.Mbsm.pro)

Picture Private Copyright [WWW.MBSMGROUP.TN](http://WWW.MBSMGROUP.TN)



[www.Mbsm.pro](http://www.Mbsm.pro)

Picture Private Copyright [WWW.MBSMGROUP.TN](http://WWW.MBSMGROUP.TN)