



”بلمستكم ألد من
الافطار إلى السحور“



حمص مع
كبد دجاج

طريقة التحضير:

- نستخدم محضر الطعام لطحن الثلج والحمص ثم نضيف الدقيق والملح والليمون والثوم تدريجياً وترك المزيج في الثلاجة لمدة ساعة حتى يرتاح.
- كبد الدجاج بالثوم والليمون:
- يقلل كبد الدجاج في مقلاة ساخنة لمدة ٤٥ ثانية بكمية كافية من الزيت ويصفى.
- نضيف إلى مقلاة ٥٠ جرام من الزبدة ونضيف الكبد والملح والكمون والفلفل الأسود والثوم ثم نزيل المزيج ونضيف الليمون والبقدونس.
- في صحن التقديم نضيف سلطة الحمص والكبد فوقه ونضيف الفلفل الأخضر الحار وخليط الثوم.

المكونات:

- حمص مسلووق من حدائق كاليورنيا
- خبز شامي،
- زيت زيتون،
- نصف بصلة مفرومة،
- ٢ كوب زبادي،
- ½ كوب لبن،
- فص ثوم، ملح، كمون، فلفل أسود
- وملعقة كزبرة طازجة للتزيين



وقت التحضير
١٥-٢٠ دقيقة



تكفي حوالي
٢-٤ أفراد