



”بلمستكم ألد من
الافطار إلى السحور“



القول المقشور مع السجق اللبناني

طريقة التحضير:

- في مقلاة كبيرة وعلى نار متوسطة ، نضيف زيت الزيتون والبصل والثوم ويطهى المزيج حتى يصبح طرياً وتظهر رائحته
- نضيف السجق المقشر ونفصله بملعقة خشبية أثناء الطهي لتجنب الكتل الكبيرة
- نضيف الملح والفلفل وال 7 بهارات مع البايريكا ويطهى حتى يتحول لون السجق إلى اللون البني
- نقوم بإضافة غلب القول المقشور ونخلطهم معاً للحصول على نكهات متجانسة ثم يرفع عن النار ويترك ليبرد لمدة دقيقتين
- نحضر الخبز ونقوم بوضع خليط القول مع السجق بداخله. ونكرر العملية مع باقي الخبز
- يدهن سطح الخبز بالزبدة المذابة ويشوى على محمصة أو في الفرن لمدة 4-5 دقائق
- نقوم بتقطيع الخبز إلى 4 قطع ونقدمها بجانب خلطة الزبادي

المكونات:

- 2 علية فول مدمس مقشور بالخلطة
- السرية من خدائق كاليوني
- 500 جرام سجق مقشر
- 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 1 بصلة كبيرة مفرومة ناعماً
- 2 فص ثوم مفروم
- ملح وفلفل أسود حسب الرغبة
- ½ ملعقة صغيرة من ال 7 بهارات
- 1 ملعقة صغيرة بايريكا
- نصف كوب بقدوس مفروم
- 3-2 رغيف كبير خبز عربي لبناني
- 2 ملعقة كبيرة زبدة ذائبة

يقدم مع:

تزازيكي (خلطة الزبادي اليوناني)



وقت التحضير
50 دقيقة



تكفي حوالي
من 4 ل 6 أفراد