وصفة اليوم "الرقاق باللحم المفروم"

الأربعاء 7 يونيو 2017 06:06 م

طريقة عمل الرقاق باللحم المفروم، فجربيه وشاركينا رأيكِ

المقادير:

3 أكواب مرق دجاج أو بط ساخنة
½ كيلو لحم مفروم
بصلة كبيرة مفرومة فرمًا ناعمًا
ثمرة فلفل أخضر مفرومة فرمًا ناعمًا
12 ورقة رقاق جاف
¼ كوب زبد مُذاب
2 ملعقة كبيرة زيت
½ ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
¼ ملعقة صغيرة جوزة الطيب
ملح وفلفل أسود

الطريقة:

على نار متوسطة، سخني الزيت، ثم أضيفي البصل وقلبيه حتى يذبل
أضيفي الفلفل الأخضر وقلبي لمدة دقيقتين
أضيفي اللحم وقلبي حتى يتغير لونه، ثم أضيفي الملح والفلفل الأسود والبهارات وجوزة الطيب وقلبي لمدة دقيقتين
غطي القدر واتركي اللحم على نار هادئة، حتى ينضج اللحم وتجف السوائل، مع التقليب من فترة لأخرى
سخني الفرن عند درجة حرارة 180.
ادهني صينية فرن بالزبد المُذاب، ثم اغمسي ورقة الرقاق في المرق لمدة ثانية واحدة، ثم ضعيها في الصينية
ادهني الورقة من الأعلى بالزبد، ثم اغمسي الورقة الثانية، ثم ضعيها في الصينية، ثم ادهنيها بالزبد
كرري هذه الخطوات مع الثلاث ورقات الأخرى، ثم وزعي اللحم فوق الورقة الخامسة
اغمسي الورقة السادسة، ثم ضعيها في الصينية فوق اللحم، ثم ادهنيها بالزبد
كرري هذه الخطوات مع باقي الرقاق، ثم ادهني الوجه بالزبد
ضعي الصينية في الفرن لمدة 30 دقيقة، حتى يُصبح لونها ذهبيًا
يمكنكِ تقطيع الرقاق قبل وضعه بالفرن