

[المقلان/حريرة وهرانة](#)

Nombre de personne
Durée de préparation
Dificulté 1

6
15 Minutes
Note

0/5 (0 vote)



المكونات

قطعة جيدة من لحم الخروف

1 مكعب مرق الدجاج او البقر

3 حبات لفت

1 جزرة صغيرة

1بصلة

ربطة قمبر

3 سيقان كرافس

حفنة من العدس الأخضر Léguste

حمص Léguste مبلل في اليوم السابق

3 حبات طماطم

ملعقة من مركز الطماطم

ملح وفلفل

قرفة مطحونة (ربع ملعقة صغيرة) أو عود

الكرابوية

عدد قليل من حبوب الكباب أو نصف ملعقة صغيرة من المسحوق الكباب

قليل من الزنجبيل

قليل من الزعفران

تحضير العجين المخمر في اليوم السابق (ماء، خميرة، ضيفي كوب من الفرينة، غطيه وخليه بجانب).

إعداد

في قدرة سخني الزيت واقلي اللحم من كلا الجانبين. أضيفي البصل المفروم ثم الخضروات الأخرى (اللفت والجزر والقرعة) المقطعة إلى قطع صغيرة.

ثم ضيفي القصبر المفروم وسيقان الكرافس المربوط لإزالتها في نهاية الطهي.

ضيفي الملح والفلفل والقرفة والزعفران والزنجبيل ثم الطماطم ومركز الطماطم.

ضيفي حفنة العدس والحمص Léguste المبلى في اليوم من قبل

. ضيفي الماء حوالي 2 لتر.

غطي وخلي كل شيء يطيب. فرغي محتوى القدر في مصفاة ونحي الحمص واللحوم والكرافس. ضعي باقي الخضار مع المرق في الخلاط الكهربائي.

عاودي حطي كل شيء في القدر وضيفي التوابل المتبقية (الكرابوية والكباب) وخليها تغلي.

في هذه الأثناء، أخفقي العجين المخمر، لازم يكون سائل. ضيفي (أثناء الخفق) مغرفة واحدة في كل مرة (المجموع 3 مغارف) من المرق باش يولي العجين المخمر نفس درجة حرارة الحساء. فرغي هذا العجين في المرق مع التحريك بملعقة خشبية. يُغلى المزيج مع التحريك باستمرار. عند الغليان الأول، اخفضي الحرارة واطهيها لمدة ربع ساعة مع التحريك من حين لآخر. طفي النار وضيفي الحمص واللحم وغطيه.

إذا لن تقدمي الحريرة على الفور، قومي بالتحريك من وقت لآخر لأنها ستتكتاثف.

قَدِّمي الحريرة ورشيها بالقصبر المفروم والكروية. مع بعض قطرات من الليمون