

Pieds de bœuf au pois chiches

Category: تونس

2024, نوفمبر written by Mahdi MILED | 14



www.Mbsm.pro

Picture Private Copyright WWW.MBSMGROUP.TN

كرعين البقر بالحمص

مقادير :

كرعين البقر مشوطين و منقين و مغسولين

حمص مرطب

بصل

توابل : ملح ابزار تحميرة خرقوم ثوم شوية السمن شوية قرفة ربطة قزبر و معدنوس

زيت الزيتون

طريقة تحضير كرعين البقر :

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

ملي يطيب الكرعين إلى بقا لنا الماء بزاف نشروه حتى يتعلك و يخثار

و بالصحة و الراحة



www.Mbsm.pro



www.Mbsm.pro



www.Mbsm.pro

Picture Private Copyright WWW.MBSMGROUP.TN



www.Mbsm.pro

Picture Private Copyright WWW.MBSMGROUP.TN