

داوود باشا مع البرغل



إعداد

1. تشكّل الكفتة إلى كرات صغيرة وتطهى في قدر تحضير الأرز غير اللاصقة فوق نار متوسطة إلى مرتفعة الحرارة حتى تصبح ذهبية اللون.
2. يضاف البرغل ويقلب مع كرات الكفتة لمدة دقيقتين ثم تضاف مكعبات مرقة الدجاج من ماجي® مع الماء إلى أن يغلي. تُغطى القدر وتترك على نار متوسطة إلى خفيفة بين 15 و 20 دقيقة حتى تُطرى حبات البرغل.
3. تُسكب الكفتة مع البرغل في طبق التقديم وتزيّن بحبات الصنوبر المحمص.

المكونات

- غ كفتة غنم
- أكواب برغل
- مكعبات مرقة الدجاج من ماجي®
- أكواب ماء
- 1/2 2/1 كوب حبات صنوبر

35 الدقائق

أشخاص 6

35.84 غ	Carbohydrates
359.23 كيلو سعرة حرارية	Energy
27.9 غ	Fats
6 غ	Fiber
33.74 غ	Protein
43.3 غ	Saturated Fats
760.27 مغ	Sodium
46.0 غ	Sugars