

فخذ الغنم المشوي مع البلح واللوز



المقادير:

2 أو 2.5 كيلوغرام من فخذ الغنم

4 فصوص ثوم

ملعقة صغيرة من الملح الخشن

ملعقتان صغيرتان من الكزبرة المطحونة

ملعقتان صغيرتان من الكمون المطحون

ملعقتان صغيرتان من البهار الحلو

ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون

نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحار

ربع كوب من الزبدة

كوب من البلح المجفف المنزوع النوى

ملعقتا طعام من اللوز المسلوق والمقشر

التحضير:

تستعمل سكين حادة لفتح شقوق صغيرة وعميقة في كلّ فخذ. يهرس الثوم مع الملح وتضاف إليه الكزبرة المطحونة والكمون والبهار الحلو والفلفل الأسود والفلفل الأحمر الحرّيف.

تخفق الزبدة في وعاء ويضاف إليها معجون الثوم والتوابل. تبسط الزبدة الممزوجة بالتوابل فوق كلّ الفخذ وداخل الشقوق. يترك الفخذ منقوعاً لمدة 3 إلى 4 ساعات.

يحمى الفرن مسبقاً إلى حرارة 220 درجة مئوية أو 425 درجة فهرنهايت أو غاز رقم 7. يوضع فخذ الغنم في صينية الشواء ويشوى لمدة 20 دقيقة تقريباً. يقلب الفخذ ويطرى بعصائر الطهو المتبلة ويشوى لمدة 15 دقيقة.

يقلب فخذ الغنم مجدداً ويطرى، وتخفف الحرارة إلى 350 درجة فهرنهايت أو 180 درجة مئوية أو غاز رقم 4 ويشوى الفخذ لمدة ساعتين شرط تطريته بين الحين والآخر بالعصائر منعاً لاحتراقه.

يرش البلح واللوز فوق فخذ الغنم وحوله ويطهى الكلّ لمدة 20 إلى 30 دقيقة إضافية أو حتى يصبح اللحم طرياً جداً.

يقدم الطبق ساخناً مع قطع الليمون لعصرها فوق اللحم المتبل. ومع الكوسكوس والخضار.