

## الدَّ الوردي بالشهندر و اللبنة

النشخص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min  
المكونات:

- 500 غرام شهندر، مطهي
- 2/1 كوب لبنة
- 1 فص ثور
- 2/1 ملعقة صغيرة بصل ومطحون
- 1-2 ملعقة كبيرة دبس الرمان
- 1-2 ملعقة كبيرة عصير ليمون
- 2 ملعقة كبيرة طحينة
- ملح و فلفل أسود حسب الرغبة
- فلفل حار حسب الرغبة
- جبنة فتا و دقة للتزيين (اختياري)

### الارشادات:

1. نضع الشهندر المطهي، مقطع إلى شرائح، في محضر الطعام أو الخلاط مع اللبنة، الثور، وبودرة البصل. نضيف الطحينة والكهية النقل من عصير الليمون، و دبس الرمان، ثم رشة من الملح، الفلفل، والفلفل الحار المطحون إذا كنا سنستخدمه. نخفق حتى يصبح الهزيج أهلس (لن يصبح أهلس تماماً ولكن لا مشكلة في ذلك).
2. نتذوق ثم نضيف المزيد من عصير الليمون، دبس الرمان، والملح حسب الذوق الخاص.
3. نحفظه في الثلاجة حتى يأتي وقت التقديم. ثم نرش عليه القليل من جبنة الفتا، والدقة (أو الفستق) مع القليل من الكراكرز أو الخبز المحمص بجانبه.