



عجل مغلي

Dana Haşlama



٥٠٠ غرام عجل نشوة
٢ عدد بطاطس متوسطة
١ عدد يصل جلف كبير
٤ أعداد فلفل حار
٢ عدد بطاطس متوسطة
١ ملعقة حلو ملح
٢ كوب ماء من مياه

- # يقطع عجل على كبر علبة الكبريت يقشر البطاطس يقطع على قسمين ويقشر البصل ويقطع على أربع أجزاء ويقشر الطماطم ويقطع إلى قسمين
- # او لا يوضع اللحم على القدر الضغط ويوضع بالترتيب الفلفل كامل والبصل المقطع والبطاطس وفي أعلى طماطم وتنشر الملحوظات على الماء
- # ويغلق علاء القدر الضغط ويطبخ ١٥ دقائق ويغلق المحجر
- # بعد نزول بخار القدر يفتح الغطاء ويوضع على أطباق الخدمة مع المائدة
- # حسب الرغب يقدم الخدمة مع بقدونس المقطع الرقيقة شرائح الليمون

ملاحظة : وفي هذا الطريقة يمكن الإستعمال مسلوق خروف وفي هذا الحال مدة الغليان سيكون أقل