



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)  
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

## الجلوس على البطاطس

Patates Oturtmasi



١ كيلو غرام بطاطس  
٢٠٠ غرام لحم مفروم  
١ فنجان قهوة زيت سائ  
٣ أعداد بطاطس متوسطة  
٢ عدد بصل جاف  
٣ أعداد فلفل أخضر حاد  
٥.١ ملعقة حلو ملح  
١ كلعقة حلو فلفل أسود

- # يشوي البصل المقطوع في الزيت يوضع عليها لحم المفروم وفلفل حاد , ويخلط عدة مرات
  - # عند طبخ لحم الفر , يوضع عليها الطماطم المبشور وعند قرب طبخ الطماطم يضاف الملح والفلفل الأسود ويؤخذ من المحجر
  - # يجزء البطاطس على شكل خاتم , ونصفها يركب في قدر
  - # يوضع عليها نصف هاون من اللحم المفروم , وعليها البطاطس المتبقية وعليها الباقي من هاون اللحم المفروم , ويوضع في الحرارة المتوسطة
  - # يطبخ مقعد البطاطس حوالي ٣٥ - ٣٠ دقائق تقدم خدمة ساخنة
- ملاحظة : يمكن إعداد هذا الطعام باليقتين والباذنجان نفس القياس