



الجلوس على البطاطس

Patates Oturtması



- ١ كيلو غرام بطاطس
- ٢٠٠ غرام لحم مفروم
- ١ فنجان قهوة زيت سائى
- ٣ أعداد بطاطس متوسم
- ٢ عدد بصل جاف
- ٣ أعداد فلفل أخضر حار
- ٠.١ ملعقة حلو ملح
- ١ كلعقة حلو فلفل أسود

- # يشوى البصل المقطوع في الزيت يوضع عليها لحم المفروم وفلفل حاد ، وبخلط عدة مرات # عند طبخ لحم الفرم ، يوضع عليها الطماطم المبشور وعند قرب طبخ الطماطم يضاف الملح والفلفل الأسود ويؤخذ من المحرج
- # 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 مقدد البطاطس حوالي ٣٥ - ٣٠ دقيقة تقدم خدمة ساخنة

ملاحظة : يمكن إعداد هذا الطعام باليقطين والبازنجان نفس القياس