



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 متوسه
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 باليقطين والبادنجان نفس القياس