

صينية الكفتة والبطاطس



المقادير:

- نصف كيلو من الكفتة المفرومة (لحمة مفرومة مضاف إليها بقدونس مفروم ناعما و بصل و ملح و القليل من البهار)
- 3 حبات من البطاطس المقطعة إلى شرائح و المقلية قليلا بالزيت النباتي
- فلفل حلو أخضر
- بضع حبات من الطماطم الناضجة
- 3 ملاعق طعام من صلصة الطماطم

طريقة التحضير:

في صينية مدهونة بالقليل من الزيت النباتي ضعي الكفتة ووزعيها حتى تصبح طبقة واحدة متماسكة وزعي فوقها شرائح البطاطس المقلية ثم شرائح الطماطم ثم قطع الفلفل الحلو أضيفي فوقهم صلصة الطماطم المذوبة بالماء و المضاف إليها الملح و القرفة المطحونة

أتركي الصينية على نار قوية حتى تغلي الصلصة ثم خففي النار و غطيها حتى تتكثف الصلصة قدمي إلى

جانبا الأرز حتى تصبح وجبة متكاملة و بالصحة و الهناء.