يخنة الكوسا باللحم

المقادير:

كيلوغرام من الكوسا الأخضر المتوسط الحجم.

2 أو 3 رؤوس من البندورة (الطماطم) الحمراء مقشرة ومقطعة إلى مكعبات.

رأس فلفل أخضر متوسط مقطع إلى مكعبات.

رأس فلفل أحمر متوسط مقطع إلى مكعبات.

بصلة متوسطة مفرومة

ملعقة صغيرة من الملح.

نصف ملعقة صغيرة من البهار الحلو.

نصف ملعقة صغيرة من الكمون.

نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود.

ملعقة طعام من معجون البندورة (الطماطم).

ملعقة صغيرة من معجون الفلفل.

300غ من اللحم المفروم على نحو متوسط كوب من صلصة البندورة مخلوط مع نصف كوب من الماء.

نصف كوب من الزيت لقلي الكوسا.

التحضير:

يسخن الزيت في مقلاة، وتقلى فيه الكوسا لمدة 15 إلى 20 دقيقة. توضع الكوسا المقلية جانباً.

يضاف المزيد من الزيت إلى المقلاة عند الحاجة، ويقلى فيه البصل المفروم واللحم. يطهى الكل حتى يتغير لون اللحم.

يضاف الملح والتوابل ومعجون البندورة ومعجون الفلفل.

يخلط اللحم مع الكوسا المقلية والفلفل والبندورة. ينقل المزيج إلى طبق زجاجي مقاوم لحرارة الفرن ويخلط مع كوب من صلصلة البندورة.

يوضع الطبق الزجاجي في فرن حرارته 350 درجة فهرنهايت لمدة 40 إلى 50 دقيقة حتى تنضج كل الخضار.

ملاحظة: يمكن إضافة رأس من الفلفل الأحمر الحريف لجعل هذا الطبق حريفاً ولذيذاً لكل محبي الأطباق الحريفة.