

طاجن اللحمه بالبطاطس في الفرن

Posted on 2017 ,20 ديسمبر



Category: [المطبخ الاصيل](#)

بواسطة: المحيط

طاجن اللحمه بالبطاطس، من الأكلات المحببة لدى العديد من الأفراد، حيث يتميز بلذة طعمه، وسهولة إعداده، كما يتميز بفوائده المتعددة للجسم، حيث يحتوي على الكربوهيدرات، والفيتامينات، والعناصر اللازمة، ويتميز طاجن اللحمه بالبطاطس بإمكانية تحضيره بعدة طرق، حيث يمكن تحضيره باللحم، أو الدجاج، أو الخضار وغيرها واليكم طريقة تحضيرها

مكونات تحضير طاجن اللحمه بالبطاطس

- كيلو من لحم الخروف المقطع إلى قطع متوسطة الحجم .
- كوب من زيت الذرة .
- ملعقة صغيرة من الكركم المطحون .
- بصلة مفرومة ناعماً .
- قرن من الفلفل الحارّ المفروم ناعماً .

- ملعقة صغيرة البابريكا الحارة المطحونة
- ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
- ثلاث حبّات من البطاطا الحلوة المقشّرة والمقطّعة إلى مكعبات كبيرة
- ثلاث حبّات من البطاطا المقشّرة والمقطّعة إلى مكعبات كبيرة
- ربع كأس من البقدونس المفروم ناعماً
- ربع كأس من الكزبرة الخضراء المفرومة ناعماً
- ملعقة كبيرة من الزبدة الطرية
- رشّة من الملح
- رشّة من الفلفل الأبيض
- كوب ونصف من الماء

طريقة تحضير طاجن اللحمه بالبطاطس

- نضع الزيت النباتي، والبصل، والكرم، والفلفل الأبيض، واللحم، والملح في مقلاة على النار ونحرك جيداً، ثم نغطي الخليط ونتركه على نار هادئة لمدة عشر دقائق
- نضيف البصل، والفلفل الحار، والبابريكا، ونصف كمية الماء، بالإضافة إلى الكمون إلى الخليط ونستمر في الخلط حتى تتجانس المكونات مع بعضها البعض
- نضع خليط اللحم في صينية للفرن، ونغطي الصينية بورق الألمنيوم جيداً، ثم ندخلها إلى فرن متوسط الحرارة لمدة ساعة، أو حتى ينضج اللحم
- نضع البطاطا، والبطاطا الحلوة والكمية المتبقية من الماء في طنجرة على النار، ونترك خليط البطاطا لمدة ثلاث دقائق، ثم نرفعه عن النار ونضعه جانباً
- نضيف البطاطا، والبطاطا الحلوة، والبقدونس، والكزبرة الخضراء، والزبدة إلى خليط اللحم ونحرك جيداً، ثم نُعيد وضع الصينية في الفرن لمدة عشر دقائق أخرى
- نخرج الصينية من الفرن، ونزيل عنها ورق الألمنيوم، ثم ندخلها مرّة أخرى إلى الفرن لمدة عشر دقائق أخرى، أو حتى تتحمّر البطاطا جيداً وتكتسب اللون الذهبيّ
- نخرج طاجن اللحم والبطاطا من الفرن، ونضعه في طبق التقديم، ويُقدّم مع الأرزّ الأبيض بالهناء والشفاء