

طريقة عمل البريك الجزائري

Posted on 2019 , 15 مايو



Category: [اطباق رئيسية](#)

: بواسطة

البريك من الوجبات المعروفة في الجزائر، حيث أنه من الاكلات السهلة والمعروفة والمفضلة لدى الكثير من الأشخاص إليك مكونات وجبة البريك وطريقة التحضير

مكونات البريك

- بطاطا 2
- بصلة

- جم لحم مفروم 500
- حبة طماطم
- (رقائق من عجينة البورك (السمبوسة
- جبنة شيدر مبشورة
- ملعقة كبيرة بقدونس
- جبنة مطبوخة
- كوب زيت نباتي
- بيضة
- ملعقة صغيرة ملح
- نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود

طريقة عمل البريك الجزائري

1. نقطع الخضروات، ونسخن 4 ملعقة زيت
2. نضيف البصل ونقلب حتى يذبل، ونضيف اللحم ونقلب حتى ينضج، ثم نضيف الطماطم والملح والفلفل
3. نضيف البقدونس ونرفع الوعاء من على النار، ونهرس البطاطا بعد سلقها
4. نمسح الرقائق بالجبن المطبوخ، ثم القليل من البطاطس المهروسة ثم القليل من الحشو، ونخفق البيضة لدهن الاطراف
5. نضع القليل من جبن شيدر المبروش على الوجه، ثم نغلق الرقائق
6. يقلى البريك في زيت ساخن غزير ويقدم