

طريقة عمل التكتوكة المغربية

Posted on 2019, 9 مايو



Category: [المقبلات](#)

: بواسطة

التكتوكة المغربية طبق مغاربي وهو عبارة عن سلطة تقدم مع الوجبات، إليكم مكونات ومقادير التكتوكة وكذلك طريقة تحضيرها لتقدم على المائدة

مكونات التكتوكة

- حبات طماطم 4
- حبة فلفل احمر
- حبة فلفل اخضر
- ملعقة زيت زيتون 5
- ملح وفلفل
- نصف ملعقة صغيرة كمون
- نصف ملعقة صغيرة فلفل احمر حلو
- ملعقة واحدة كبيرة من الكزبرة والبقدونس المفرومين

طريقة عمل التكتوكة المغربية

1. نشوي الفلفل ونضعه في كيس بلاستيك لمدة دقائق، ثم يقشر ويقطع.
2. نضع الطماطم في مقلاة ونضيف لها "الزيت، الثوم، الفلفل الأحمر الحلو، الكمون، الملح و الفلفل الأسود"، ونرفعهم على نار هادئة حتى نحصل على صلصة طماطم.
3. نضيف الفلفل ونقلب.
4. نزين التكتوكة بقليل من الكزبرة والبقدونس المفرومين و تقدم ساخنة.