

طريقة عمل الشكشوكة التونسية

Posted on 2019 ,22 مايو



Category: [اطباق رئيسية](#)

: بواسطة

الشكشوكة من الوجبات المعروفة في المطبخ العربي إليك طريقة عمل الشكشوكة في المطبخ التونسي في خطوات بسيطة

مكونات الشكشوكة التونسية

- ملعقة كبيرة زيت زيتون
- فلفل ملون مقطع شرائح رقيقة
- ملعقة صغيرة كمون مطحون
- نصف ملعقة صغيرة فلفل احمر حار
- جم طماطم مفرومة ناعم 400
- فص ثوم مهروس
- بيض كبير 6

- رشة فلفل أسود مطحون
- رشة ملح
- جم لحم مفروم 100
- بصلة متوسطة الحجم مفرومة ناعم

طريقة عمل الشكشوكة التونسية

1. نسخن الزيت ونضيف له البصل والثوم ونقلب حتى تذبل المكونات، ثم نضيف اللحم المفروم ونقلب ونهدأ النار ومنتظر حتى يجف اللحم
2. نضيف الفلفل الملون ونقلب حتى يتغير لونه، ثم نضيف الطماطم ونتركها على نار متوسطة حتى تغلي وتنضج
3. نضيف التوابل ونقلب، ثم نضيف البيض ونهدأ النار ونغطي المقلاة ومنتظر حتى ينضج الخليط