

طريقة عمل الطاجين التونسي

Posted on 2019 ,22 مايو



Category: [اطباق رئيسية](#)

: بواسطة

الطاجين التونسي يعد واحدا من الاكلات الشعبية المفضلة في تونس. إليك طريقة عمل الطاجين التونسي ومقاديره

مقادير الطاجين التونسي

- جم لحم خروف 200
- جم كبدة خروف 100
- بصلة مفرومة ناعم
- حبة بطاطا متوسطة الحجم 2
- ربع ملعقة كبيرة ملح
- ربع ملعقة كبيرة فلفل أسود
- بيضة مخفوقة 12
- ملعقة كبيرة كركم
- بقدونس طازج

- كمية من الجبن.
- بندورة مقطعة ناعم.
- ملعقة صغيرة زيت 2
- ملل ماء 500
- كمية زيت اضافية

طريقة عمل الطاجين التونسي

1. نشوح اللحم مع الكبدة والبصل على النار، ونضيف الماء ونتركه حتى يغلي.
2. نضيف الملح والفلفل ونتركه يغلي لمدة نصف ساعة، ونقشر البطاطا ونقطعها مكعبات ونجمرها في الزيت.
3. نضيف البطاطا وباقي المكونات إلى اللحم مع التقليب من وقت لآخر لنحصل على مزيج كثيف القوام.
4. نضع الخليط في صينية وندخلها إلى فرن ساخن على حرارة متوسطة لمدة ثلاث ساعة.