

طريقة عمل الطاجين المغربي

Posted on 2019 ,6 مايو



Category: [اطباق رئيسية](#)

: بواسطة

الطاجين أحد الأكلات الشعبية في دولة المغرب، كما أنه أحد المأكولات اللذيذة والشهية الذي نلاحظ وجوده على السفرة المغربية خاصة في حالة وجود عزائم

مكونات الطاجين

- كيلو لحم مقطع .
- بصلة مقطعة شرائح .
- فص ثوم 2 .
- حبة طماطم 2 .
- ملعقة زيت نباتي 3 .
- ورق غار 5 .
- ملعقة زيت زيتون 5 .
- جم جزر 200 .

- جم بازلء 100
- حبة بطاطا 2
- كوب كزبرة مفرومة
- ملعقة صغيرة زنجبيل
- ربع ملعقة صغيرة زعفران
- ملح
- الوعاء المخصص للطهي

طريقة الطاجين

1. نغسل اللحم بالماء البارد حتى نتخلص من الدم.
2. تغسل الخضروات وتقطع.
3. نضع اللحم في الطاجن على نار متوسطة مع اضافة القليل من الملح وورق الغار والماء حتى يغمر الماء بشكل بسيط، ونغطي الطاجن ونتركه لمدة ربع ساعة
4. نضيف باقي المكونات ونترك الطاجن على النار لمدة ساعتين، ويقدم ساخنا.