

طريقة عمل الكتشوري العماني

Posted on 2019, 29 أبريل



Category: [المطبخ الخليجي](#)

: بواسطة

الكتشوري العماني يعتبر واحدا من الأكلات العمانية لذيذة الطعم والتي تقدم بجانب الأطباق الرئيسية وهي عبارة عن كرات بطاطس لذيذة ومغذية يحبها الكبار قبل الصغار.

مكونات الكتشوري

- بطاطس مسلوقة
- فنجان صغير لبن
- بقسماط ناعم
- فلفل أسود
- بهارات
- كمون
- ملح
- بريكا

- ثوم وبصل بودر
- بيضة 2
- لحم مفوم معصج
- ملعقة نشا 3
- كوب لبن

طريقة الكتشوري

1. نخلط البطاطس مع اللبن ونصف كوب بقسماط والبهارات والنشا، ونهرس البطاطس مع التقليب.
2. نأخذ من خليط البطاطس ونكورها مع وضع اللحم في النصف.
3. نخلط اللبن مع البيض والملح والفلفل، ونغمس كرات البطاطس بالخليط ثم تغلف بالبقسماط.
4. نرص الكرات داخل صينية ندخلها الفريزر حتى يتماسك البقسماط.
5. نسخن زيت غزير ونضع به كرات البطاطس حتى يصبح لونها ذهبي، وتقدم.