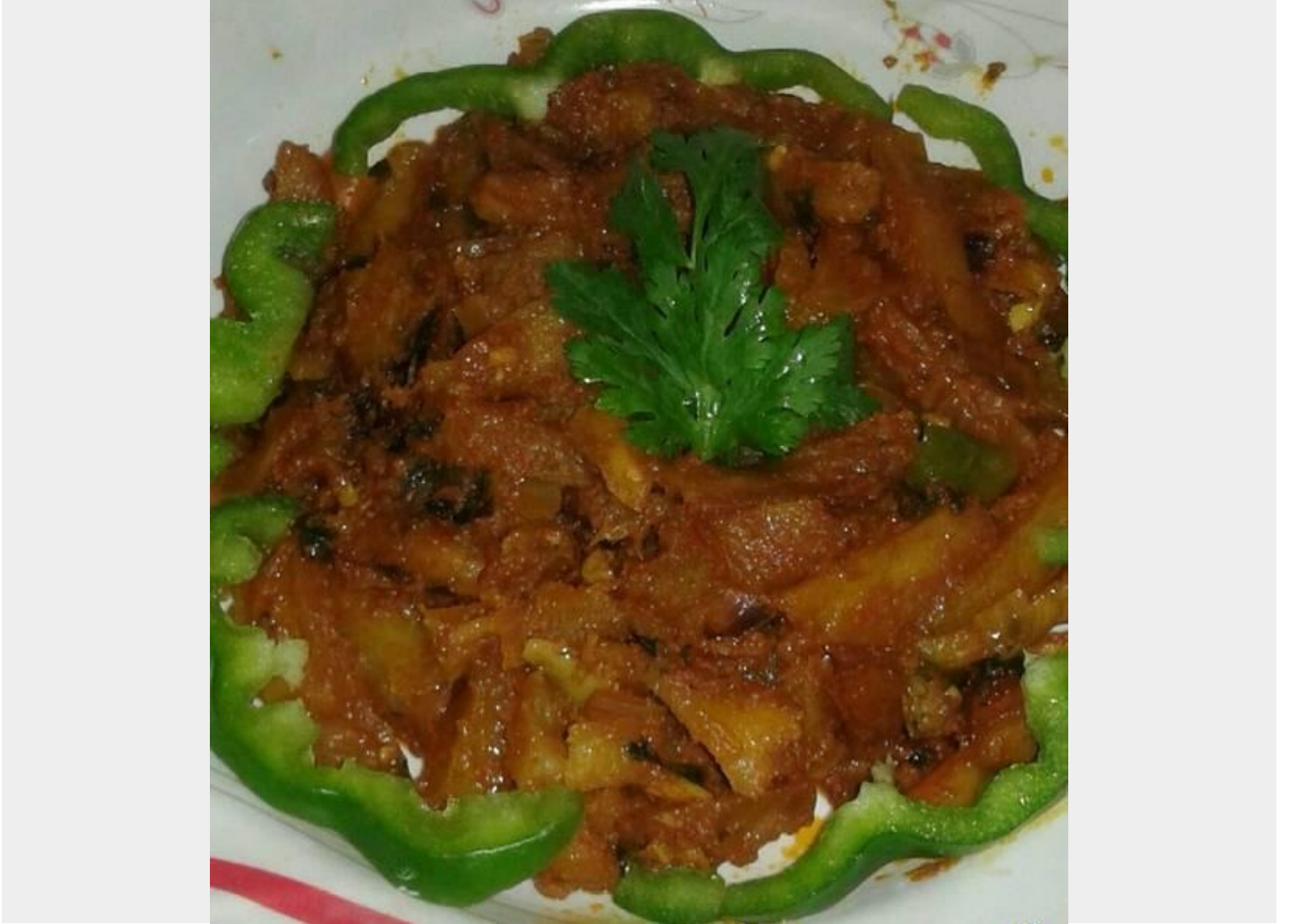


طريقة عمل مشكل البطاطس بالصلصة

Posted on 2017 , 12 ديسمبر



Category: [المطبخ اليمني](#)

بواسطة: المحيط

. مشكل البطاطس اليمني السريع جميل جدا وسهلة التحضير ، يقدم مع الخبز او بجانب الارز .

المكونات لعمل مشكل البطاطس

- حبة كبيرة بطاط مقطع
- ملعقتين كبار معجون الطماطم
- فلفل حار حسب الرغبة
- ملعقة كبيرة كزبرة خضراء مفروم
- كوب ماء
- ملعقة كبيرة كمون أو بهارات حسب الرغبة
- القليل من الزيت
- بصل صغير 1
- حبات تومه مفروم 3
- زيت للقلي

طريقة التحضير لعمل مشكل البطاطس

- نسخن الزيت ونضع عليه البطاطس على نار عالية حتى يتحمر ثم نضعهم على ورق التنشيف لزيت
- ثم في قدر نضع عليه القليل من الزيت حتى يسخن ويضاف عليه البصل ويحمس قليلا ثم نضع معجون الطماطم ونحركهم جميعا
- ثم نقوم بإضافة الثوم و الكمون والكزبرة وبعدها المرق او المويه حتى تكون لدينا صلصة
- ثم نضيف البطاطس ونتركه ع نار هادئه 10 دقائق او حتى ينضج البطاطس مع الصلصة
- ويقدم بالهنا والشفاء مع الخبز او الارز