

مقلوبة لحم بالخضار



09 يوليو 2018 - 12:20

المقادير

- الباذنجان : 2 حبة (كبير الحجم، مقشر ومقطع لشرائح، ومقلي بالزيت ومصفى من الزيت الزائد)
- الأرز : 2 كوب (مغسول ومنقوع 15 دقيقة)
- لحم الخروف : نصف كيلو (لحم ضاني بالعظم أو موزات بدون عظم، مسلوقة بالبهارات المطيبة مثل الحبهان، البهار والقرفة مع ورقة غار مع الاحتفاظ بالمرق لطبخ المقلوبة)
- ملح : ملعقة صغيرة
- فلفل أسود : نصف ملعقة صغيرة
- بهار : نصف ملعقة صغيرة
- القرفة : ربع ملعقة صغيرة
- حبهان : ربع ملعقة صغيرة
- البصل : 2 حبة (مقطع لقطع متوسطة الحجم ومقلي حتى يصبح ذهبي اللون)
- طماطم : شرائح (بحسب الرغبة)