

طريقه عمل محشي البطاطس من المطبخ الفلسطيني



28 أكتوبر 2021 - 15:25



اقدم لكم محشي بطاطس ... طريقة سهلة

المقادير لعمل المحشي بالبطاطس :



بطاطس
لحم مفروم
رز مصري منقوع
طماطم
بصل

ثوم

بقدونس بس ماصورثة

صلصة الطماطم

3 حبات ليمون

بهارات : كمون + بهارات مشكلة + كاري + فلفل اسود + فلفل احمر + ملح + مكعب ماجي

طريقة عمل الحشوة :



نسوي الكشنة بالبصل والثوم ونخليها لين تحمر



بعدها نضيف اللحم المفروم ونقلب الى ان يستوي شوي



بعدها نضيف الطماطم



والبهارات وصلصة الطماطم ونقلب 5 دقائق



بعدها نضيف الرز والبقدونس اللي ما صورته ونقلب لمدة 5 دقائق



مركز تحميل موسوعة الطبخ

نضيف عصير الليمون ونقلب وخلص

نجي الحين للبطاطس طريقة حفرها جدا سهل افضل شي خذ بطاطس متوسطة الحجم
وخذ لك ملعقة واحفر فيها لو ما في حفارة كوسا الحفر ما علينا الملعقة تفي بالغرض



بعد ما تحفر البطاطس اقليها لمدة 5 دقائق قلي بسيط عشان تسهل طبخها



بعدها نحشيها بالخلطة السابقة ونزيتها داخل القدر ونحط تحتها حلقات بطاطس ورشة ملح عشان ماتلتسق في القدر او تحترق



بعد ما خلصنا ترتيب

نتركها على نار هادئة لمدة 25 دقيقة



نقدم المحشي مع سلطة زبادي بالخيار وليمون وايضا باقي الخلطة
بالعافية عليكم