بندورة بالثوم

<u>المقادير:</u>

- نصف کیلو بندورة حمراء
- ثلاثة فصوص ثوم (حجم كبير)
 - 1 فلفل حار "
 - ملح
 - کمون
 - 1 مكعب ماجي
 - ملعقتين زيت الزيتون
 - ورق ریحان
- كميّة صغيرة من الزعتر الناشف الناعم
 - ملعقة صغيرة من الزعتر الناعم
 - 1 بصلة
 - خبز عربي

طريقة التحضبر:

- 1. تهرس فصوص الثوم.
 - 2. يحميّص الخبز.
- 3. تقطع البصلة إلى قطع صغيرة.
- 4. يوضع الزعتر، الريحان، وقرن الفلفل في المقلاة مع زيت الزيتون على النار، لمدّة دقيقة واحدة.
- 5. تضاف البصلة والثوم إلى المقلاة، ويحرُّك المزيج لمدة دقيقتين.
- 6. تغسس حبات البندورة، وتوضع في الماء المغلي سلازالة
 القشور عنها.
- 7. تهرس حبات البندورة في وعاء ليتكوّن هريس بندورة سائل.
 - 8. تضاف كميّة البندورة إلى المقلاة. توضع رشيّة ملح.
 - 9. ينتظر نحو خمس دقائق، ليتكو ّن مزيج.
 - 10. يصب في طبق.
 - 11. يقد مع قطع من الخبز المحم ص.

الف صحّة!