عجة الكوسا باللحم

مدة التحضير: ٢٠ دقيقة

المقادير:

- ٤.٥ مل زيت كانولا
- ٣غ فص ثوم
- ٣٠غ لحم مفروم، خالي من الدهون
- ٩٠غ طماطم
- ٤٠٠غ كوسا
- ٢ بيض
- ملح
- بهار أبيض
- فلفل حار
- ٢غ طحين
- ٥غ جبنة موزاريلا قليلة الدسم

طريقة التحضير:

- تنقر الكوسا وتوضع النقر في وعاء جانبا
- يحمى الزيت في مقلاة غير لاصقة ويضاف الثوم المهروس ويقلب. يزاد اللحم ويقلب ثم تزاد الطماطم ونقر الكوسا ويخلط جيدا
- يترك على نار خفيفة حتى تذبل الخضار. في وعاء، يخفق البيض مع التوابل، الطحين والجبنة ويزاد فوق الخضار بالتساوي
- تترك العجة حتى تجمد الجهة السفلى. تقلب على الوجه الآخر وتترك حتى الاستواء