بطاطا بالكاري

المقادير:

- 1 كغ بطاطا
- 2 قرنان فلفل اخضر
- 1 بصلة
- 3 فصوص ثوم
- 2 ملعقتان كبيرتان زيت
- 3 ملاعق كبيرة كزبرة
- 3 ملاعق كبيرة حليب جوز الهند
- 1 ملعقة كبيرة بهار الكاري
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- ¼ ملعقة صغيرة قرفة
- 4 أكواب عصير بندورة

طريقة التحضير:

- تغسل البطاطا وتقشر وتقطع الى مكعبات.
- في مقلاة على النار، يوضع الزيت والفلفل وتقلب المكونات الى ان تذبل ثم يضاف اليها
- الثوم والبصل.
- بعدها، تضاف مكعبات البطاطا وتقلب جميع المكونات لمدة 10 دقائق ثم يضاف الكاري والقرفة.
- ثم يضاف عصير البندورة ويترك المزيج على النار لمدة 20 دقيقة، ثم يتم إضافة الملح والفلفل.
- وأخيرا، يضاف حليب جوز الهند والكزبرة ويترك يغلي لمدة دقيقتين ويقدم.

الف صحة!