

بطاطا محشية باللحم

المقادير:

- 10 حبات بطاطا
- 250 غرام لحم مفروم
- ملح
- 1 ملعقة صغيرة بهار الكاري
- 1 ملعقة صغيرة دبس الرمان
- 1 ملعقة صغيرة زعتر مجفف
- 4 حبات بندورة
- 1 بصلة مفرومة
- 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- ربع كوب صنوبر

طريقة التحضير

1. في مقلاة، يسخن زيت الزيتون ويشوى البصل.
2. يضاف الى البصل، اللحم و دبس الرمان والملح والصنوبر والكاري وتطهى المكونات على نار متوسطة حتى ينضج اللحم.
3. تترك الحشوة على جنب حتى تبرد.
4. تقشر البطاطا وتغسل جيدا.
5. تحفر البطاطا ثم تحشى بالحشوة.
6. توضع البطاطا في وعاء للطهي ويضاف اليها البندورة المفرومة والزعتر والملح.
7. تطهى البطاطا على نار متوسطة حوالي 45 دقيقة حتى تنضج.
8. يقدم الطبق ساخن.