

بندورة بالثوم

المقادير:

- نصف كيلو بندورة حمراء
- ثلاثة فصوص ثوم (حجم كبير)
- 1 فلفل حار
- ملح
- كمون
- 1 مكعب ماجي
- ملعقتين زيت الزيتون
- ورق ريحان
- كمية صغيرة من الزعتر الناشف الناعم
- ملعقة صغيرة من الزعتر الناعم
- 1 بصلة
- خبز عربي

طريقة التحضير:

1. تهرس فصوص الثوم.
2. يحمّص الخبز.
3. تقطع البصلة إلى قطع صغيرة.
4. يوضع الزعتر، الريحان، وقرن الفلفل في المقلاة مع زيت الزيتون على النار، لمدة دقيقة واحدة.
5. تضاف البصلة والثوم إلى المقلاة، ويحرك المزيج لمدة دقيقتين.
6. تغسل حبات البندورة، وتوضع في الماء المغلي لإزالة القشور عنها.
7. تهرس حبات البندورة في وعاء ليتكوّن هريس بندورة سائل.
8. تضاف كمية البندورة إلى المقلاة. توضع رشّة ملح.
9. ينتظر نحو خمس دقائق، ليتكوّن مزيج.
10. يصبّ في طبق.
11. يقدم مع قطع من الخبز المحمص.

الف صفة!