# شيش برك مع صلصة الطماطم

المقادير:

- 125 غ بصل
- 2 ملاعق طعام زيت نباتي
- 1 كغ مطماطم
- 4 فصوص ثوم
- 1 كوب زعتر
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أبيض
- 2 مكعبات ماجي مرقة اللحم
- ½ كوب ماء الساخن
- 500 غ من الشيش برك الجاهز للاستعمال

طريقة التحضير:

- يُسخّن الزيت النباتي في قدر متوسّط الحجم ويُقلى البصل حتى يصبح شفّاف اللون.
- تُضاف الطماطم والثوم المقطّع والفلفل الأبيض ونصف كمية أوراق الصعتر الطازجة، مرقة الدجاج ماجي والماء. تُترك المكوّنات لتغلي، ثمّ تُحرّك على نار خفيفة لمدّة 10 دقائق.
- في هذه الأثناء، يُطهى الشيش باراك في الفرن حتى يصبح ذهبي اللون لحوالي 15 دقيقة.
- يُضاف الشيش باراك إلى صلصة الطماطم ويُزيّن بأوراق الزعتر المتبقية.
- يُقدّم وحده أو يوضع فوق طبقة من الأرزّ الأبيض.

الف صحة!