

# عجة اللحم والبصل الأخضر

## المقادير:

- 3 بيضة
- 70 غرام لحم مقدد، مفروم
- بصل أخضر حسب الرغبة
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- $\frac{1}{2}$  ملعقة صغيرة زيت زيتون
- 30 غرام جبنة غرويارد، مبشورة

## طريقة التحضير:

1. في وعاء، يخفق البيض بواسطة الشوكة ويتبل الفلفل الأسود والملح.
2. يقطع البصل الى شرائح.
3. في مقلاة، يقلى اللحم. ثم تذوب الزبدة والزيت في قدر على نار متوسطة ثم يسكب البيض ويقلى على نار مرتفعة مع التحريك.
4. يسكب اللحم والبصل وتضاف الجبنة على البيض ثم تطوى العجة فوق حشوتها بعناية.
5. تقدم العجة على الفور.