يخنة اللحم والخضار

المقادير:

- 500 غ لحم، رأس عصفور
 - 2 بصلة مفرومة
 - 5 حبات جزر، مقطعة
 - 5 حيات بطاطا، مقطعة
 - 4 عود كرفس، مفروم
 - **■** 3 ½ كوب ماء
 - علبة طماطم
 - 2 ملعقة صغيرة ملح
 - 1 ورقة غار
- 2 ملعقة صغيرة أعشاب ايطالية
 - 3 ملعقة كبيرة طحين
 - 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون

طريقة التحضير:

- 1. في قدر، يسخن زيت الزيتون على نار متوسطة ويقلب اللحم حتى يحمر.
 - 2. يضاف البصل ويقلب على النار ثم يضاف الملح.
- 3. يضاف الماء والطماطم والأعشاب الايطالية والغار الى القدر وتترك المكونات على النار حتى الغليان ثم تخفف النار ويغطى القدر.
- 4. تضاف البطاطا والكرفس والجزر وتترك المكونات على نار خفيفة لمدة 40 دقيقة.
 - 5. يخلط الطحين في القليل من الماء ثم يضاف الى القدر وتترك المكونات على النار حتى الغليان وتتكاثف الصلصة.
 - 6. تسكب اليخنة في طبق عميق للتقديم وتقدم الى جانب النودلزأو الأرز.