

يخنة اللحم والخضار

المقادير:

- 500 غ لحم، رأس عصفور
- 2 بصلة مفرومة
- 5 حبات جزر، مقطعة
- 5 حبات 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 وتكاثف الصلصة.
6. تسكب اليخنة في طبق عميق للتقديم وتقدم الى جانب النودلز أو الأرز.