

الخرشوف المحشي بالفول الأخضر

مدة التحضير: ٣٠ دقيقة

المقادير:

- ٨٥ غ خرشوف، مجلدة
- ٣٠ غ فول أخضر، مسلوق
- ١٠ غ جزر، مسلوق ومفروم
- ١٣ غ بازلاء
- ١٣ غ بصل صغير، معلب
- ٦ غ عصير ليمون حامض
- ٤.٥ غ زيت زيتون
- رشّة ملح

طريقة التحضير:

- تحشى الخرشوف بخليط الخضار والفول وتصف في قدر غير قابل لللصق.
- يخلط عصير الليمون الحمض مع زيت الزيتون وثلث كوب من الماء ويسكب هذا الخليط فوق قواعد الخرشوف. يغطى القدر ويطهى على نار هادئة حتى تطرى الخرشوف والخضار.
- ترفع قواعد الخرشوف من القدر، وتصف في طبق التقديم وتترك جانبا لتبرد.