4 وصفات بصلصة الطماطم

تعتبر الطماطم من الأطعمة الغنية بالعناصر الغذائية والصحية المفيدة لجسم الإنسان، بالإضافة إلى أن مذاقها فهي تضيف نكهة إلى أي وصفة . يمكنك تحويل الطماطم إلى صلصة حمراء لذيذة، تستخدم في وصفات كثيرة شهية.

إليك 4 وصفات بصلصة الطماطم :

- **شرائح الباذنجان بالصلصة الحمراء والجبن**

المقادير:

- 1 كيلو باذنجان، مقطع شرائح رقيقة
- 5 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 1 كوب جبن موتزاريلا مبشور
- ½ كوب جبن بارميزان مبشور
- 1 بصلة حمراء، مفرومة
- 2 فص ثوم، مهروس
- ¾ كوب صلصة طماطم
- 1 ملعقة صغيرة سكر ناعم
- ملح
- فلفل أسود
- مكعب مرق دجاج

طريقة التحضير:

1. تنقع شرائح الباذنجان في الماء لمدة 30 دقيقة.
2. تصفى شرائح الباذنجان وتقلى في الزيت.
3. تسخن مقلاة على نار متوسطة، ويضاف البصل ويترك لمدة 4 دقائق.
4. يضاف الثوم وصلصة الطماطم والفلفل والسكر ومكعب مرق الدجاج، ويقلب المزيج لمدة 20 دقيقة.
5. تجهز صينية الفرن، وتهن بملعقة من الزبدة، ثم يضاف ملعقتين من صلصة الطماطم.
6. ترص شرائح الباذنجان، ثم يرش عليها جبن الموتزاريلا والبارميزان، وتغطى بطبقة أخرى من الباذنجان والصلصة، ثم ترش ملعقة من الموتزاريلا.

7. يسخن الفرن على درجة حرارة 180 مئوية، وتدخل الصينية لمدة 20 دقيقة.
8. تخرج من الفرن، ثم تقدم ساخنة الى جانب السلطة الخضراء والخبز.

- **طاجن الجمبري بالصلصة الحمراء الحارة**

المقادير:

- ½ كيلو جمبري مقشر
- 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- ½ ملعقة صغيرة فلفل أحمر حار
- ½ ملعقة صغيرة ثوم، مفروم
- ¼ ملعقة صغيرة ريحان، مطحون
- 1 كوب صلصة طماطم
- ملح
- فلفل أسود

طريقة التحضير:

1. يشوى الجمبري في الزيت، ثم يضاف ويترك على نار هادئة لمدة 5 دقائق.
2. تصب صلصة الطماطم للخليط ويقلب جيدًا، ثم يضاف الريحان والثوم والملح والفلفل.
3. يسكب المزيج بطاجن الفرن، ويغطى بورق فويل، ويدخل الفرن لمدة 10 دقائق.
4. يقدم الطاجن مع الأرز والسلطة.

- **كفتة داود باشا بالصلصة الحمراء**

المقادير:

- ½ كيلو لحم مفروم
- ¼ ملعقة صغيرة زعتر
- ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 5 ملعقة كبيرة زيت
- 1 ملعقة صغيرة ملح

- ½ كوب ماء
- ½ كوب صلصة طماطم
- ½ كوب بقدونس مفروم
- 5 فص ثوم، مفروم
- 1 بصلة مفرومة
- ثمرة طماطم

طريقة التحضير:

1. في وعاء، يخلط اللحم والبقدونس والزعتر والملح والفلفل ونصف كمية البصل جيدًا.
2. يشكل اللحمى شكل كرات كفتة.
3. تشوى الكفتة في نصف كمية الزيت على نار هادئة ، لتنضج.
4. في مقلاة متوسطة الحجم ، يسخن باقي كمية الزيت ، ثم يضاف البصل ليصبح ذهبي اللون.
5. يضاف الثوم والطماطم والملح والفلفل والماء، ويترك الخليط على نار هادئة حتى يغلي لمدة 7 دقائق.
6. تسكب الصلصة الحمراء فوق كرات اللحم، ويقدم الطبق ساخنًا.

- **ستيك اللحم بالصلصة الحمراء**

المقادير:

- ½ كيلو لحم مقطع شرائح
- 3 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- ملح
- فلفل أسود
- 2 مكعب مرق دجاج
- 3 ثمرات طماطم
- 2 ثمرة بصل
- 2 فص ثوم
- ¼ ملعقة صغيرة بهارات لحم

طريقة التحضير:

1. تسخن ملعقة من الزيت في مقلاة، ثم تشوى قطع الستيك على نار هادئة.
2. تتبل الستيك بالملح والفلفل الأسود ويقلب المزيج جيدًا.

3. في وعاء، يخلط الثوم والملح والفلفل الأسود والبصل وبهارات اللحم والطّماطم ومرق الدجاج وزيت الزيتون جيدًا.
4. يصب المزيج قطع الستيك على قطع الستيك، وتغطى بورق الفويل.
5. تدخل قطع الستيك الى الفرن لمدة 20 دقيقة ، على درجة حرارة عالية.
6. يقدم الستيك ساخنًا الى جانب البطاطس المحمرة أو السلطة.