

مقلوبة باللحم والباذنجان والأرز على الطريقة الكردية سهله بالصور



اكلة مقلوبه من كردستان

المكوّنات :

0.5 كيلو باذنجان
2 بطاطا
1 بصل
كاسه رز
كاسه شوربه اللحمه
1 طماطم كبيره
زيت للقلّي

الخطوات :

نقلّي الباذنجان والبطاطه ونرتبها في قالب الكيك أول شى خليط اللحمه بعدين الباذنجان والبطاطا ثم نصفى كاسه الرز ونحطها فوق المواد ونحط كاسه ماء اللحم الحار ونضيف الى شوربه اللحمه ملعقه صغيره دهن اختياري ونقفل عليها بورق القصدير وعلى الفرن



نطبخ اللحمه ونفرم البصله خشن نقليها في الزيت مع اللحمه ونضيف الطماطم هاذا خليط اللحمه والبصل اللّي حطينها في كعب القالب



بعد مرور نصف ساعه نكشف عليها ونشوفها اذا استوت ونتركها ترتاح عشرين دقيقه ونقلبها



