

وصفة اليوم من "مطبخ نافذة مصر": طريقة عمل كرات اللحم والبادنجان المدخن مع صلصة الطماطم



الخميس 9 يوليو 2015 12:07 م

طريقة عمل : كرات اللحم والبادنجان المدخن مع صلصة الطماطم

المقادير :

- 1 وحدة متوسطة أو 250 غ من الباذنجان
- 2 أكواب أو 500 مل من الماء
- 500 غ من لحم البقر المفروم
- 2 أكواب أو 150 غ من الكعك المطحون
- 2 وحدة متوسطة أو 200 غ من البصل ' مقطعتان قطعاً صغيرة
- 6 فصوص من الثوم ' المقطع قطعاً صغيرة
- 2 ملاعق صغيرة من الأوريغانو المجفف
- 1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
- 1 ملعقة صغيرة من رقائق الفلفل الحار
- 1 مكعب أو 10 غ من مرقعة الدجاج ماجي
- ¼ كوب أو 60 مل من الماء ' الساخن

للصلصة:

- 2 ملاعق طعام من زيت الزيتون
- 1 وحدة صغيرة أو 50 غ من البصل ' مقطعة إلى قطعاً صغيرة
- 4 فصوص من الثوم ' المقطعة قطعاً صغيرة
- 2 علب أو 800 غ من الطماطم ' المسحوقة
- ½ كوب أو 125 مل من الماء ' الساخن
- 1 مكعب أو 10 غ من مرقعة الدجاج ماجي
- 1 ملعقة صغيرة من الأوريغانو المجفف

طريقة التحضير

تُشوى الباذنجانة بأكملها على النار إلى أن تصبح قشرتها شبه محروقة وقلبها طري عند اللمس. (يمكن القيام بذلك أيضاً في الفرن) توضع الباذنجانة جانباً لتبرد ثم تُقشّر وتُقطع إلى مكعبات قياسها 5 سنتيمترات. يُغلى 500 مل من الماء وتُضاف إليه مكعبات الباذنجان وتُطهى لمدة 3-4 دقائق. سيسمح ذلك باستخراج السوائل المرّة الطعم. يُصفى جيداً ويُهرس ثم يُترك جانباً ليبرد. يُمزج في، وعاء دائري للخلط، الباذنجان ولحم العجل والبصل والثوم والكعك الطازج المطحون والصعتر البري والفلفل الأسود ورقائق الفلفل الحار. يُذوّب مكعب واحد من مرقعة الدجاج ماجي في 60 ميليلتر من الماء الساخن وتُضاف إلى مزيج الباذنجان ولحم العجل ويُحرّك

جيداً، يُقسم المزيج إلى كرات بحجم كرة الغولف وتوضع الكرات في قالب خبز واسع وتبعد كل واحدة عن الأخرى 2 سم. تُخبز الكرات في فرن محمى مسبقاً على حرارة 190 درجة مئوية لمدة 15 إلى 20 دقيقة إلى أن تنضج ويصبح وجهها ذهبي اللون. تُرفع من الفرن وتترك لتبرد لمدة 10 دقائق. يُقلّى البصل والثوم ويُحركان في زيت الزيتون لمدة دقيقتين. تُضاف الطماطم المسحوقة و نصف كوب من الماء والكمية المتبقية من مرقعة الدجاج ماجي والصعتر وتترك على نار خفيفة لمدة 15 إلى 20 دقيقة. توضع نصف الصلصة في كاسرول مقاوم لحرارة الفرن وتُضاف إليها كرات اللحم الباردة قليلاً ثم يُسكب فوقها ما تبقى من الصلصة. يُخبز في الفرن على حرارة 175 درجة مئوية لمدة 10-15 دقيقة أو إلى أن تغلي الصلصة. يُقدّم المطبق مع الأرز الأبيض أو مع الخبز المرقوق.