

هناكل إيه النهارده : "سهل وبسيط" .. قوارب الكوسة بالجبنه واللحمه المتبله



الثلاثاء 11 أبريل 2017 01:04 م

المقادير

- 4 حبة كوسة متوسطة الحجم
- 1 حبة بصل شرائح
- 4 ملعقة كبيرة لحم مفرومة ومتعصجة
- 1 كوب جبنة موزاريلا أو رومي أو شيدر مبشورة
- 1 ملعقة صغيرة بودرة بصل
- 1 ملعقة صغيرة بودرة ثوم
- ملح
- فلفل أسود
- زيت

طريقة التحضير

- تغسل الكوسة جيداً، وتقسم نصفين طولياً دون تقشير
- تفرغ الكوسة من المنتصف، وتوضع جانباً في بولة
- توضع اللحمه المفرومة مع ماتم تفريغه من الكوسة، ويضاف إليهم البصل ونصف كمية الجبنه، وتخلط جيداً
- يتبل الخليط بالملح والفلفل الأسود وبودرة البصل وبودرة الثوم، وتخلط مرة أخرى
- يسخن الفرن على درجة حرارة 180 مئوية، وتدهن الصينية بالزيت
- تحشى الكوسة بالخليط، وترص في الصينية
- تدخل الفرن لمدة 20 إلى 25 دقيقة، ثم تخرج ويرش عليها باقي كمية الجبنه
- تدخل الفرن مرة أخرى حتى تسيح الجبنه، ثم تعرض للهب الشواية حتى تحمر
- تخرج من الفرن، وتترك لتهدأ قليلاً
- توضع في الطبق، وتقدم ساخنة