كفتة أرز بصلصة الطماطم مع البطاطا

المقادير:

للكفتة:

½ كيلوغرام من اللحم المفروم (يحتوي على 20% من الدهن)

ملح وفلفل

2 فص من الثوم المفروم ناعماً

1 بصلة متوسطة مفرومة

1 ½ ملعقة صغيرة من الكمون المطحون

¼ كوب من الشبت المفروم

1 ملعقة كبيرة من النعناع المفروم

2 ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم

¾ كوب من دقيق الأرز (أرز مطحون)

زيت غزير للقلي

لصلصة الطماطم مع البطاطا:

3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون

1 بصلة متوسطة مفرومة

2 فص من الثوم المفروم ناعماً

4 أكواب من صلصة الطماطم مع العصير أو (2 ملعقة كبيرة من معجون الطماطم مع 4 أكواب من المرق أو الماء)

3 حبات بطاطا مقطعة إلى مكعبات كبيرة

ملح وفلفل

بقدونس مفروم للتزيين

الطريقة:

للكفتة:

- يوضع اللحم المفروم في وعاء عميق، يتبل بالملح والفلفل ثمّ يضاف باقي المكونات، مع التقليب الجيد حتى تتداخل المكونات.
- يفرم الخليط على دفعات باستخدام المفرمة الكهربائية أو محضر الطعام، حتى يصبح ناعماً، ثمّ يعجن باليد للتأكد من تجانس المكونات.
- يشكل الخليط على هيئة أصابع أو كرات متوسطة الحجم، ثمّ تحمر في الزيت الغزير مع التقليب حتى تنضج وتحمر من جميع الجهات.
- ترفع الكفتة على منشفة ورقية لامتصاص الزيت الزائد، وتوضع جانباً لحين تحضير الصلصة.

لصلصة الطماطم مع البطاطا:

- يسخن الزيت في إناء على نار متوسطة، يضاف البصل والثوم مع التقليب نحو 3 دقائق حتى يلين.
- تضاف صلصة الطماطم والبطاطا ويترك الخليط حتى يبدأ في الغليان، تخفف الحرارة ويترك الخليط

على نار هادئة نحو 15 دقيقة أو حتى تمام نضج البطاطا.

- تضاف الكفتة مع التقليب وتترك على النار نحو 5 دقائق، ثمّ يتبل الخليط بالملح والفلفل.

- توضع الكفتة مع الصلصة والطماطم في طبق التقديم، وتزين بقليل من البقدونس المفروم، وتقدم ساخنة مع أرز بالشعيرية.