# طاجن لحم بالخضروات

المقادير:

كيلو لحم ضأن أو بتلو يقطع مكعبات

2 ملعقة كبيرة زيت دوار الشمس

ملعقة كبيرة زبد

2 بصلة متوسطة تقشر وتقطع شرائح

2 عود كرات يقلم ويقطع شرائح

3 حبات جزر متوسطة تخرط شرائح

2 فص ثوم مفري

ملح وفلفل

كوب عش الغراب مقطع مكعبات

3 ثمرات فلفل أحمر تقطع شرائح

2 ثمرات فلفل أحمر تقطع شرائح

ملعقة صغيرة زعتر

للوجه:

2 فنجان دقيق، ملعقة صغيرة بيكينغ بودر

2 ملعقة كبيرة زبد جامد

4 ملاعق كبيرة جبن شيدر مبشور

كوب كريمة لباني

2 ملعقة كبيرة بقدونس مفري

ملعقة كبيرة زعتر

الطريقة:

- يوضع نصف مقدار الزيت والزبد في طاسة وتضاف مكعبات اللحم ويقلب المقدار حتى يصير لون اللحم بنياً من جميع الجهات يرفع المقدار على ورق مطبخ

- يضاف عش الغراب إلى نفسه الطاسة والفلفل والزعتر ويقلب المقدار مدة 5 دقائق، ثمّ يرفع جانباً على ورق مطبخ

- يضاف إلى الطاسة باقي الزيت والزبد ويحمر فيه الباذنجان حتى يصير لونه ذهبياً يرفع على ورق مطبخ

- في طاجن توضع مكعبات اللحم والبصل والكرات والجزر والثوم وعش الغراب والباذنجان مع كوب مرق ويتبل المقدار

- تجهز عجينة الوجه بخلط الدقيق مع البيكينغ بودر ويقطع الزبد قطعاً صغيرة ويفرك المقدار بأطراف الأصابع حتى يصبح مثل فتافيت الخبز، تضاف الجبن والكريمة ويضاف البقدونس والزعتر حتى تتكون عجينة يابسة

- تفرك العجينة فوق الطاجن بحيث تغطي الوجه

- يغطى الطاجن بورق فويل ويوضع في فرن متوسط الحرارة حتى يتم النضج