



طاجن كباب الحلة والفريك

من التحضير: 40 دقيقة

المقادير:

- 1/2 كجم لحم كباب حلة
- 2 كوب فريك
- 1 ملعقة زبدة
- 1 بصلة (مفرومة)
- 1 فص ثوم (مفروم)
- 3 أكواب ماء ساخن
- 1 حبة طماطم (مقشرة ومبشورة)

طريقة التحضير:

1. يُحمر البصل والثوم على حرارة متوسطة في نصف ملعقة زبدة حتى يتحول لونها إلى اللون الذهبي ثم يُضاف لحم كباب الحلة ويُقلب حتى يتحول بالكامل إلى اللون البني، ويُضاف بعد ذلك نصف كوب ماء ساخن وتُخفض الحرارة لطهي اللحم أكثر.
2. بعد 15 دقيقة عند تبخر الماء، يُضاف الفريك المغسول و3 أكواب من الماء الساخن ويُغطى.
3. أثناء ذلك الوقت، يُدهن طاجن عميق متوسط الحجم من البورسلين أو الزجاج (بيرام) بالزبدة ويوضع فارغاً في فرن مُسبق التسخين على درجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة خمس دقائق لتدفئة الطاجن.
4. بعد 10 دقائق أخرى من طهي الفريك مع اللحم، يُنقل الخليط مع الماء المتبقي إلى الطاجن ثم تُسكب الطماطم ويجب التأكد من توزيع اللحم بالتساوي.
5. يُغطى الطاجن بورق القصدير للحفاظ على سطح الطاجن رطب ويوضع في الفرن لحوالي 20 دقيقة حتى يتبخر الماء المتبقي وينضج الفريك.