

المقادير:

- 1 كجم جمبري (حجم متوسط، منزوع الراس والذيل)
- ملعقتين كبيرتين زيت زيتون
- 5 فصوص ثوم (مفروم)
- ملعقتين صغيرتين جنزبيل طازج (مبشور)
- 4 أكواب عصير طماطم
- 3 أكواب أرز مطبوخ
- 4 خبز بلدي (مقطع إلى مربعات متوسطة)
- ملعقتين كبيرتين صلصة طماطم
- ملح وفلفل (حسب المذاق)
- ملعقتين كبيرتين زبدة سائلة (أو 4 ملاعق زيت زيتون كبيرة)

طريقة التحضير :

1. لتحضير الخبز يسخن الفرن على درجة حرارة 200 درجة سيلزيوس وتبطن صينية الفرن بالورق الزبدة. تطرح مربعات الخبز في الزبدة مع ملعقة صغيرة من الزنجبيل المبشور ثم يوزع على صينية الفرن. يوضع الخبز في منتصف الفرن حتى يصبح مقرمشاً.
2. لإعداد صوص الجمبري يقلى الثوم والجنزبيل مع التقليب في مقلاة الصوص ثم يضاف الجمبري. عندما يتحول لون الجمبري إلى الأبيض (مطهي من الخارج)، يضاف عصير وصلصة الطماطم ثم يرش الملح والفلفل حسب مذاقك. تترك لتطهى على نار هادئة حتى يصبح الصوص سميكاً قليلاً (حوالى من 25-30 دقيقة).
3. للتقديم (مباشرة قبل الاكل) يوضع الخبز المقرمش في الجزء الاسفل من طبق التقديم الكبير ويوضع عليه مغرقتين من صوص الطماطم (بدون الجمبري). ثم تضاف طبقة من الأرز المطبوخ (بعد إعادة التسخين) ثم توضع قطع الجمبري مع بعض من صوص الطماطم (السر في عدم تشرب الأرز للصوص).