

وصفة اليوم من مطبخ " نافذة مصر " .. طريقة عمل "ورقة اللحمه"



الأحد 12 يونيو 2016 08:06 م

وصفة اليوم من مطبخ " نافذة مصر " .. طريقة عمل "ورقة اللحمه"

المقادير :

- 1/2 كيلو لحمه بتلو شرايح
- 2 طماطم شرايح
- 2 بطاطس مكعبات
- 2 جزر مكعبات
- ربع كيلو بسلة
- ربع كيلو فاصوليا خصراء
- 2 ملعقة زبدة
- ملح وفلفل اسود
- بصلة شرايح
- نصف كوب ماء
- ورق سلفر

الطريقة :

نفرد ورق السلفر فى صينية ونضع البسلة ثم شرائح لحم ونضع رشة ملح وفلفل ثم نضع الفاصوليا ثم نضع الطماطم والبصل ثم نضع ملح وفلفل وشرائح لحم ثم نضع الجزر ثم نضع شرائح لحم والبطاطس ثم نضع ملعقتين الزبدة والماء ثم نضع ملح وفلفل على الوجه ثم نغلفها جيدا ثم نضعها فى الفرن لمدة نصف ساعة