



البرام المصفوف

المكونات:

بصلة متوسطة مفرومة - جزرة مبشورة - فصين ثوم مدقوق - ملعقتين كبيرتين زيت زيتون وادي فوود - ملعقتين كبيرتين زيتون أسود مفروم وادي فوود - ملعقتين كبيرتين صلصة طماطم وادي فوود - ملعقة صغيرة فلفل اسود - ملعقة صغيرة ملح رششة جوزة الطيب - ملعقة صغيرة زعتر - احبة باذنجان - احبة بطاطس - احبة كوسة - احبة طماطم.

طريقة التحضير:

تقطع الخضروات لحقات متوسطة الحجم ثم تغطى وتترك جانبا. يشوح البصل مع زيت الزيتون، ثم يضاف الجزر والثوم ثم معجون الزيتون ويقلب الكل جيدا. تضاف صلصة الطماطم ثم يهرر الكل بالملح والفلفل والزعتر وجوزة الطيب . يضاف قليل من الماء وعند الغليان تسكب الصلصة في برام فخاري . ترص حلقات الخضروات بالتناوب بشكل مستدير ، الى ان يمتلئ البرام . ترش بقليل من الملح والفلفل والزعتر، يغطى البرام بالفويل ثم يخبز في فرن حار مدة ٣٠ دقيقة. ينزع الفويل ثم يسكب قليل من زيت الزيتون على الوجه، ويعاد البرام للفرن ثم يحمر تحت الشواية الى أن يأخذ اللون الذهبي.

