

## برام الخرشوف واللحم المفروم

### المكونات:

٥٠٠ ج لحم مفروم - ٥٠٠ ج خرشوف مجمد - بصلة كبيرة مفرومة - فصين ثوم مدقوق  
٣ ملاعق كبيرة زيت زيتون وادي فود - ملعقتين صغيرتين ملح - ملعقة صغيرة فلفل اسود  
ملعقة صغيرة بابريكا - رشة جوزة الطيب - ٦ بيضات - ملعقة كبيرة صلصة طماطم وادي  
فود - ملعقتين كبيرتين بققدونس مفروم - ٢ حبة طماطم مفرومة - ملعقتين كبيرتين  
معجون زيتون أسود وادي فود

### طريقة التحضير:

يشوح الخرشوف في مقدار ملعقتين كبيرتين من زيت الزيتون، ثم يتبل بالملح والفلفل  
ما ان يصبح لونه ذهبيا يرفع من على النار، ثم يوضع جانبا.  
في نفس الطاسة، تضاف ملعقة زيت الزيتون المتبقية، ثم البصل وويشوح ليذبل قليلا.  
يضاف الثوم واللحم المفروم ثم يقلب المزيج. تضاف الطماطم والصلصة ومعجون  
الزيتون والبققدونس.

يتبل المزيج بالملح والفلفل والبابريكا ثم جوزة الطيب.  
يضاف مقدار نصف كوب من الماء، ثم يسكب المزيج بعد الغليان في برام الفرن.  
ترص حبات الخرشوف فوق المزيج، ثم تكسر حبة بيض بداخل كل حبة خرشوف.  
يخبز البرام في فرن متوسط الحرارة الى ان ينضج البيض.  
يزين بالبققدونس وقليل من الفلفل الاسود.

