

برام كفتة الزيتون بالبيض

المكونات:

٧٠٠ ج لحم مفروم - كوب زيتون اخضر وادي فوود - ٣ حبات طماطم مبشورة - ملعقتين كبيرتين صلصة طماطم وادي فوود - بصلة متوسطة مفرومة - ٦ بيضات - ٣ ملاعق كبيرة زيت زيتون وادي فوود - ربع كوب بقادونس مفروم ملعقة صغيرة فلفل اسود - ملعقة صغيرة ملح - ملعقة صغيرة بابريكا - ربع ملعقة صغيرة شطة - رشة كمون

طريقة التحضير:

يؤخذ مقدار من اللحم المفروم ويحشى بحبة من الزيتون الاخضر ويكور بنفسه حجم حبة المشمش، وهكذا للحصول على كور كفتة محشية متساوية. في طاسة يشوح البصل مع زيت الزيتون، ثم تضاف الطماطم المبشورة يتبل الكل بالملح والفلفل، ثم البابريكا والزنجبيل والكمون ثم يقلب المزيج يضاف البقدونس والصلصة ثم قليل من الماء يسكب المزيج في برام الفرن، ثم ترص كور الكفتة يكسر البيض في اماكن متفرقة من البرام ثم يدخل الفرن الى ان ينضج البيض واللحم يقدم بالفنا والشفا.

