



برام البطاطس بالموزة الضاني

المكونات:

موزة ضاني مقطعة قطع - ٤ حبات بطاطس مقطعة شرائح - ٤ ملاعق كبيرة صلصة طماطم وادي فود - حبتين بصل مقطع جوانح - ٤ فصوص ثوم مفروم - ملعقة صغيرة ملح - ملعقة صغيرة فلفل أسود - نصف ملعقة صغيرة جوزة الطيب ملعقتين كبيرتين زيت زيتون وادي فود - كوبين عصير طماطم - ٢ حبة طماطم

طريقة التحضير:

تمزج شرائح البطاطس والبصل بقليل من الصلصة ثم تتبل بقليل من الملح والفلفل وجوزة الطيب. في طاسة تشوح الموزة مع زيت الزيتون، ثم تتبل بالملح والفلفل وجوزة الطيب. تقلى الى ان تأخذ اللون الذهبي. توضع قطع الموزة في البرام ثم تغطى بشرائح البطاطس تسقى بعصير الطماطم، وتوزع شرائح من الطماطم على الوجه ثم يدخل البرام للفرن مدة ساعة وربع تقريبا. تقدم بالهنا والشفا مع الرز الابيض.

