



برام الكوسة بالدجاج والبشاميل

المكونات:

٦ حبات كوسة كبيرة - ٣ ملاعق كبيرة زيت زيتون وادي فوود - ٤٠٠ج كفتة دجاج - ٣ ملاعق كبيرة بققدونس مفروم - رشّة جوزة الطيب - ملعقة صغيرة ملح - ملعقة صغيرة فلفل اسود - ربع ملعقة صغيرة زنجبيل - ٣ أكواب صلصة البشاميل نصف كوب جبن موزاريلا.

طريقة التحضير:

تقطع الكوسة الى حلقات سميكة سمكها ٥ سم للقطعة ، ثم تقور بسيطا بالملعقة من فوق، تترك في وعاء جانبا.

تمزج كفتة الدجاج في وعاء عميق، ثم تمزج بالبققدونس والملح والفلفل ، ثم جوزة الطيب والزنجبيل.

تمزج المكونات جيدا، ثم تكور لكور متساوية وتوضع بصحن جانبا،

تشوح كور الدجاج مع زيت الزيتون الى ان تأخذ اللون الذهبي

يسكب مقدار كوب ونصف من صلصة البشاميل في برام الفرن.

ترص الكوسة في القاع ثم توضع كل كرة كفتة فوق كل قطعة كوسة

يسكب باقي صلصة البشاميل فوق الكوسة ثم ترش بالجبنه وتخبز في فرن متوسط الحرارة مدة ٤٠ دقيقة و تقدم بالهنا والشفا.

