لحم بقر مع بطاطا وقرع



- المقادير: 4 من قطع اللحم البقري أو الضأن بالعظم. ملح وفلفل. 1 ملعقة كبيرة من البهارات المطحونة (قرفة، قرنفل، حبهان، ورق غار). 1 ملعقة كبيرة من الثوم المفروم. 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون. 1 بصلة متوسطة مفرومة ناعماً + 1 كوب من البصل الصغير (أضاليا). 1 عود من القرفة. 2 ورق من الغار (لورا). 2 من القرنفل (مسمار) صحيح. 6 أكواب من الماء أو المرق. 2 ملعقة كبيرة من معجون (صلصة) الطماطم. ½ كيلوغرام من القرع (مكعبات كبيرة). ½ كيلوغرام من البطاطا الحمراء (مكعبات كبيرة). 200 غرام من الجبن العكاوي (مكعبات). بقدونس مفروم ناعم للتزيين. - الطريقة: - يُوضع اللحم في وعاء عميق، يُتبل بالملح والفلفل والبهارات المطحونة. - يُضاف الثوم ويُدعك اللحم بالتتبيلة جيداً. يُسخن زيت الزيتون في إناء على النار، يُضاف اللحم ثمّ البصل المفروم، القرفة، ورق الغار والقرنفل. - تُقلب المكونات ويُضاف الماء ومعجون الطماطم والبصل الصغير. - يُغطى الإناء ويُترك حتى يبدأ في الغليان، تُخفف الحرارة ويُترك الخليط على النار لمدة 45 دقيقة أو حتى اقتراب نضج اللحم. - يُضاف القرع والبطاطا ويُترك الخليط حتى تمام نضج اللحم والخضار. - يُضاف الجبن ويُقلب مع المكونات ثم يُرفع الخليط عن النار ويُوضع في طبق التقديم. - يُزين بالقليل من البقدونس المفروم ويُقدم ساخناً مع الأرز.