فتة الباذنجان والبطاطس



المقادير:

- مكعبات من الباذنجان المقلي أو شرائح رفيعة منه مقلية.
- مكعبات من البطاطس المقلية أو شرائح رفيعة منها مقلية.
- كوبان من مكعبات الخبز المحمص.
- كوبان من اللحم المفروم والمطهو مع البصل والثوم والتوابل.
- نصف كوب من مرق الدجاج أو اللحم.
- ربع كوب من دبس الرمان.
- ربع كوب من حَبّ الرمان.
- كوب من اللبن الزبادي.
- نصف كوب من الطحينة.

- 5 فصوص من الثوم المهروس.

- نصف كوب من عصير الليمون.

- ملح وفلفل أسود بحسب الرغبة.

- بقدونس مفروم.

- نصف كوب مكسرات مقلية.

الطريقة:

- افرشي الخبز المحمص في قاع البايركس، وصبّي فوقه القليل من مرق الدجاج أو اللحم.

- وزّعي مكعبات أو شرائح الباذنجان والبطاطس.

- ضعي فوق هذا اللحم المفروم ورشّي فوقها دبس الرمان، ومن ثم صبّي البدوة (اللبن والطحينة والثوم وعصير الليمون والملح والفلفل بحسب الرغبة) بالتساوي فوق المكونات كلها.

- زيّني الوجه بالمكسرات المقلية والرمان والبقدونس.

- بإمكانكِ استبدال الباذنجان والبطاطس بأي مكونات أخرى ترغبين على أن تكون مقلية بالطريقة ذاتها ومصففة بالكيفية نفسها.