

كبة البطاطا النيّة مع الجوز

المقادير:

3 أو 4 رؤوس بطاطا (بطاطس)

1 كوب برغل ناعم أبيض أو أسمر

2 حبة بصل

1/2 كوب جوز

2 ملعقة كبيرة صنوبر

فلفل حار بودرة (حسب الطلب)

1/2 ملعقة صغيرة زنجبيل

1/2 ملعقة صغيرة بهار أبيض

برش جوزة الطيب

1/2 ملعقة صغيرة كمّون

1/2 ملعقة صغيرة قرفة

1 ملعقة صغيرة نعنع يابس

زيت نباتي

ملح

طريقة التحضير:

تفرم بصلة ونصف للقلية. يضاف البهار الأبيض، القرفة، الكمون، الزنجبيل، الحر الأحمر، برش جوزة الطيبة. يضاف الصنوبر والجوز أخيراً

تسلق البطاطا وتطحن. يضاف اليها النعنع اليابس. بعد ذلك يضاف البرغل مع القليل من الماء المغلي. تبرش البصلة فوق خليط البطاطا.

يمد خليط الكبة في جاط (وعاء) وتسكب فوقه الحشوة أو القلية

سلطة الملفوف مع الجزر

المقادير:

1/4 ملفوفة (كرنب) خضراء

1/2 ملفوفة (كرنب) حمراء

2 جزر مبروش

2 حصنوم

1 ملعقة نعنن

1/2 كوب زيت زيتون

1 كوب عصير ليمون حامض