

HALAL

Robert

حلال



Robert Ali Nazik

(2 portions)

Ingredients:

Robert Chicken Luncheon Meat, in cubes
2 aubergines
4 tomatoes
2 onions, in squares
2 peppers, in cubes
Curry, cumin, salt and pepper
Oil

Method:

1. Roast aubergines and tomatoes in the oven at 200° C.
2. Peel the aubergines and tomatoes.
3. Fry onions with curry, cumin, salt and pepper.
4. Cut aubergines and tomatoes into cubes and add salt.
5. Fry peppers.
6. Serve the dish on a plate and add Luncheon Meat.
7. Enjoy with yoghurt that is mixed with garlic and salt.

علي نازيك من روبرت

(تكفي فردين)

المكونات:

لانشون دجاج روبرت مقطع إلى مكعبات
٢ حبة باذئجان
٤ حبات طماطم
بصلتين مقطعتين على شكل مكعبات
حبيتين من الفلفل مقطعتين على شكل مكعبات
كاري وكُمون وملح وفلفل وزيت

الطريقة:

- ١- يحمر الباذئجان والطماطم في الفرن عند ٢٠٠ درجة مئوية.
- ٢- يقشر الباذئجان والطماطم.
- ٣- يحمر البصل مع الكاري والكُمون والملح والفلفل.
- ٤- يقطع الباذئجان والطماطم إلى مكعبات ويضاف الملح.
- ٥- يحمر الفلفل.
- ٦- يقدم الطبق على صحن كبير ويضاف اللانشون.
- ٧- يفضل إضافة زيادي مزوج بالثوم والملح.