

طاوة خانم

تقدم لـ 8 أشخاص



طاوة خانم

1. ادھني مقلاة دائرية كبيرة بالزيت وقومي بتسخين الفرن إلى 160 درجة مئوية
2. توضع طبقة من شرائح الطماطم في قاع المقلاة بالكامل ، وتترك لبعض الوقت لإضافتها إلى الجزء العلوي من الطبق لاحقاً
3. توضع شرائح البطاطس فوق طبقة الطماطم مباشرة
4. في وعاء منفصل ، اخطي لحم البقر المفروم ، البصل المفروم ، الفلفل ، الأخضر
5. مكعبات طماطم ، بقودونس ، ثوم ، ملح ، فلفل و بابريكا
6. ضع طبقة من خليط اللحم فوق طبقة البطاطس في المقلاة
7. ادھني وجهي شرائح الباذنجان برفق بزيت الزيتون ثم ضعي طبقة منه فوق خليط اللحم البقري
8. ادھني كل شريحة من الباذنجان مع معجون الطماطم
9. أضيفي باقي قطع الطماطم في الأعلى
10. ضعيها في الفرن و اخبزها لمدة 30-40 دقيقة



جاءت خانم وزوجها إلى دوما في عام 2012 ، تاركين مسقط رأسهم في القامشلي في شمال سوريا ، بعد اندلاع الحرب. منذ وصولهم إلى دوما ، أصبحت خانم خبيرة محلّياً عندما يتعلق الأمر بالطبخ السوري التقليدي. تسعى الشابات للحصول على المشورة والنصائح ويتم استشارتها بانتظام للمساعدة في التخطيط وجبات خاصة لحفلات الزفاف وأعياد الميلاد. تشرح أن ذكريات عائلتها غالباً ما تتشابك مع ذكريات الوجبات التي ستطبقها لأطفالها ، ومن الواضح مدى عمق تداخل الطعام في قصة عائلتها. شوربة بطاطس مع مرق طماطم ، سافا (طبق من القمح يشبه الكسكس) ، دجاج طازج مقطع ومقلية بالزيت. بهارات مثل الكمون والكزبرة وجبن الضأن الممزوج بالثوم. هذه الأشياء لا تمثل الطبخ السوري خانم فحسب ، بل هي تجسيد ذاكرتها الشخصية وذوقها. يمثلون المنزل

على الرغم من أن الحرب غيرت كل شيء ، ووجدت خانم نفسها الآن في مطبخ تعتبره أقل من ملائم ، بميزانية محدودة ونقص في المكونات المفضلة ، إلا أنها لا تزال تجد السعادة في ابتكارها وجبات لعائلتها. تقول إن طبخها تقليدي ، ومثل العديد من النساء في دوما ، تعلمت الوصفات والتقنيات من والدتها

حبنتين من الباذنجان متوسطة الحجم ، مقشرة ومقطعة بطول الطول 1 و 1/2 سم شرائح

حبات طماطم صغيرة (10 قطع صغيرة) (8 قطع في شرائح مع قطعتين دائريتين)

بطاطس صغيرة عدد 5 ، مقشرة ومقطعة على شكل دائري

بصلة عدد 1 متوسطة مفرومة

حبات ليمون صغيرة عدد 6

حبة فلفل أخضر مقطعة مكعبات عدد 1

من البقدونس المفروم 25 جرام

ملعقتين 2 كبيرة من زيت زيتون

لحم بقري 450 جرام مطحون

فص ثوم مفروم عدد 2

ملعقة 1 صغيرة ملح

ربع ملعقة شاي من فلفل

ربع ملعقة شاي من بابريكا

علبتين من معجون الطماطم 425 جرام

وقت التحضير: 20 دقيقة

الوقت الإجمالي: 1 ساعة

تقدم لـ 8 أشخاص

عندما كان أطفالي صغاراً ، كنت أقضي ساعات في طهي الوجبات العائلية لهم. في وقت الذي بدأوا يكبرون ويغادرون إلى الجامعة شعر ت أن مطبخي أصبح فارغاً لذا بدأت في مساعدة الجيران وتعليمهم بعض وصفاتي. الآن لدي أطفادي ، لذا مطبخي ممتلئ مرة أخرى ، لكنني ما زلت أحب التدريس ففدت بعض النساء هنا الأمهات ، وعندما يأتيون لطلب النصيحة يملأ قلبي بفرح لمساعدتهم.



LEMON
TREE
TRUST

www.lemontreustrust.org
info@lemontreustrust.org