



”بلمستكم ألد من
الافطار إلى السحور“



طاجين الفول

طريقة التحضير:

- أضيفي فول حدائق كاليفورنيا المقشور بالخلطة السرية داخل طاجن الفرن، ثم أضيفي الشبت، الكزبرة، البقدونس، الثوم، قطع الطماطم، الحمص والشطة حسب الحاجة إلى الفول.
- يتم تقليب المكونات جيدًا داخل الطاجن، يتم وضع الطاجن في الفرن لمدة 15 دقيقة، ثم أضيفي قطع البصل في الأعلى ويكون طاجن الفول جاهز للتقديم.

المكونات:

- فول حدائق كاليفورنيا المقشور بالخلطة السرية
- بقودنس
- كزبرة
- شبت
- قطع بطل صغيرة
- قطع طماطم صغيرة
- حمص
- ثوم مفروم
- شطة مطحونة



وقت التحضير
50 دقيقة



تكفي حوالي
من 4 ل 6 أفراد