

moroccan kefta tajine

طاجين الكفتة المغربي

ingredients

المكونات

To make this Assil-style Tagine, you will need:

- 3 teaspoons of ASSIL spices
- 3 tablespoons of tomato paste
- ½ kilo of ground meat
- A little finely chopped parsley and coriander

لتحضير هذا الطاجين على طريقة ASSIL، ستحتاج إلى:

- 3 ملاعق صغيرة من توابل أسيل
- 3 ملاعق كبيرة من مركز الطماطم
- ½ كيلو من اللحم المفروم
- قليل من البقدونس والكزبرة المفرومين ناعماً

Preparation Method

1. Get ½ kilo of ground meat and add 2 teaspoons of ASSIL spices to it.
2. Mix well until the mixture is homogeneous.
3. Add finely chopped parsley and coriander, and mix again.
4. In your tajine, heat the tomato paste.
5. Add the ground meat and cook over medium heat, covered.
6. Serve and enjoy your meal!

طريقة التحضير

1. قم بتحضير ½ كيلو من اللحم المفروم وأضف إليه 2 ملعقة صغيرة من توابل ASSIL.
2. امزج جيداً حتى يصبح الخليط متجانساً.
3. أضف البقدونس والكزبرة المفرومين ناعماً، وامزج مرة أخرى.
4. في طاجينك، سخّن مركز الطماطم.
5. أضف اللحم المفروم وأتركه يطهو على نار متوسطة ومغطى.
6. قدّمه واستمتع بوجبتك!