

پودینگ گوشت

گوشت چرخ کرده 250 گرم..



گوشت چرخ کرده 250 گرم

نان خشک کوبیده یک سوم پیمانه

شیر سه چهارم پیمانه

پیاز داغ 2 قاشق غذا خوری

جعفری 2 قاشق غذا خوری

تخم مرغ 1 عدد

جوش شیرین نصف قاشق چایخوری

سس گوجه نصف لیوان

طرز تهیه

نان خشک کوبیده را در شیر حل می کنیم و جعفری خرد شده، جوش شیرین، کمی نمک فلفل و پیازداغ را به مایه اضافه می نماییم و بهم می زنیم. تخم مرغ را جداگانه کمی می زنیم و با گوشت داخل مایه می ریزیم تا تمام مواد مخلوط شود. ته و اطراف ظرف مسطحی را چرب می کنیم و کمی نان خشک کوبیده در آن می پاشیم، مایه را در ظرف می ریزیم و با پشت قاشق صاف می کنیم، ظرف را با درپوش به مدت 8-10 دقیقه قدرت 80% در مایکروویو می گذاریم. سپس سطح مواد را روغن انود می کنیم و ظرف را روی سه پایه فلزی به مدت 7.5 دقیقه قدرت 40% و گریل (کلید ترکیبی) قرار می دهیم. اگر بخواهیم آن طرف پودینگ نیز برشته شود ظرفی را روی دهانه قالب می گذاریم و پودینگ را در آن ظرف بر می گردانیم و رو و اطراف آن را سس گوجه فرنگی می مالیم و ظرف را به مدت 4-5 دقیقه با گریل روی سه پایه فلزی قرار می دهیم.