

Ingredients

8 pieces of tomato

2 large onions

2 red peppers

2 green capsicum

6 eggs

Ghee (you can use vegetable oil, olive oil, butter)

Pinch of salt

Pinch of pepper

Pinch of paprika

Kashkawan cheese (as desired)

Directions

لتحضير الحظ مط : (أهم شي بالحظ مط البندورة تكون طريقة حمرا و بلدية وطرية) أولا نقوم بغسل البندورة والفليفلة ثم نقوم بتقشير البندورة (اوعكم بالحظ مط تحطوا البندورة بقشرها)،(طريقة تقشير البندورة: بتسخنوا ماء و بالسكين يتمسكوا حبة البندورة و بتضربوها بالسكين من برا لبرا وتعملولها اشارة + من فوق ومن تحت؛ وبعدين بتحطوهم في زبدية وبتضيفوا عليهم الماء الساخن)،(الي بقلك بهاالة البندورة رح تنطبخ يكون غلطان لان لما نحط الماء الساخن اول ما تلاقوها بلبشت تفك القشرة بتأخدوا الزبدية وبتحطوهم الماء البارد , اول شغلة بتفضوا الزبدية من الماء الساخن وبتحطوا عليهم الماء البارد ليش ؟ منشان اذا كان في عملية طهي توقف)، ومن ثم نقوم بفرم البصل (فرم ناعم) , و الفليفلة الحمراء والخضراء (فرم ناعم)، ثم نوم بتقطع البندورة لقطع متوسطة (فرم خشن)، وبعدها ناتي بالمقلاة و نضعها على النار ونضع بها سمنة , البصل المقطع , رشة ملح ونقوم بتحميصهم قليلاً (منشان يرخي البصل، شي انو يرخي البصل بتضيفوا عليهم الفليفلة)، ثم نضيف الفليفلة المقطعة (الحمرا والخضرا) وبعدها نضيف البندورة (شغلة مهمة اذا البندورة ما كانت طريقة فإنتوا مططرين تحطوا ملعقة ديس بندورة بتحمصوها و بعدين بتضيفوا البندورة لكن الأفضل تكون البندورة طريقة)، رشة ملح , رشة فلفل , رشة بابريكا ثم نحرك المكونات جميعها، ومن ثم نخفف النار ونتركهم حتى تعقد المكونات مع بعضها ((وبتتركوهم حتى تتعقد المكونات مع بعضها)، (بتغطوا المقلاة بورق الزبدية ليش ؟ منشان اذا حطيتوا غطاء المقلاة بتصل تطلع الماء تبعها وما بتشلف الماء فيتحطوا ورق زبدية منو ما بطرش ومنو بنفس الوقت بتشلف الاطراف تبعها)، ثم نقوم بكسر البيض وحقنهم جيداً في وعاء ((اهم شغلة تخلوا بالحظ مط شوية ماء ما تنشفوها على الآخر)) وبعدها نرفع ورق الزبدية ونضيف لهم البيض المخفوق (ما بتحركوا كثير بس بحيث وين ما اكل الواحد يطلعوا بيض) ثم نتركها لمدة 5 دقائق (لحتى تنشف شوي) ثم نضيف الجبنة (فيكم ما تحطوا جبنة حسب الرغبة) ونقوم بتغطيتهم ونغلق النار عليهم ونتركهم حتى ذوبان الجبنة، و بعدها يصبح الحظ مط جاهزاً للتقديم.