A R A Y E S M E A T M A R I A

Ingredients
3 large onions
3 sweet green peppers
800 grams lamb meat
500 grams of veal without fat
200 grams fat
300 grams of lamb fat
parsley (as desired)
2 tablespoons and a quarter of salt
1 tablespoon black pepper
1 tablespoon and a half of dried pepper
1 tablespoon and a half of sumac
1 tablespoon of mixed spice
6 tablespoons pomegranate molasses
2 tablespoons of pepper molasses
Bread
with serving dish:
Yogurt
hummus with tahini
pickle
2 sweet red peppers
1/2 tablespoon of nutmeg (as desired)

Directions
لتحضير اللحمة: في وعاء نضع اللحمة (مفرومة وجه واحد)، بصل مفروم (البصل ما تفرموا كثير بتخلوا فيو ملمس وبتصفوه بمنخلة لان الماء الي فيو بتسود اللحمة)، بقدونس مقطع(اختياري فيكم ماتحطوه)، ملح، فلفل اسود، فليفلة يابسة، سماق، بهار مشكل، جوزة الطيب(اختيارية فيكم ماتحطوها)، دبس رمان (الي ما عندو شحمة ودهنة فيكم تحطوا ملعقتين ثلاثة سمنة مع أي نوع لحمة) دبس فليفلة ثم نخلط المكونات جميعها(فيكم تشتغلوا فيهم فوراً وفيكم تحطوهم بالبراد لفترة لحتى تتشرب النكهات مع بعضها). لتحضير عرايس اللحمة: اولاً نقوم بتشغيل شواية الفحم، ثم نأتي بالخبزة ونقسمها إلى قسمين ثم نأخذ كمية من اللحمة ونقوم بفردها على قطعة الخبز (بتخلوا على داير الخبزة قدر اصبع واحد منشان ما تتطلع اللحمة لبرا) ومن ثم نضع القطعة الثانية من الخبز فوق اللحمة ونكمل باقي كمية اللحمة في نفس الطريقة، وبعدها نقوم بشويهم على شواية الفحم (بياخدوا على كل وجه تقريباً 5 دقايق) وبعد مرحلة الشوي تصبح العرايس جاهزة وتُأكل مع اللبن(العيران) , المسبحة والمخلل.

C H E F O M A R