

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 اللحمية: في وعاء نضع اللحمية (مفرومة وجه واحد)، بصل مفروم (البصل ما تفرموا كثير بتخلوا فيو ملمس ويتصفوه بمنخلة لان الماء الي فيو بتسود اللحمية)، بقدونس مقطوع(اختياري فيكم ماتحطوه)، ملح، فلفل أسود، فليفلة يابسة، سبماق، بهار مشكل، جوزة الطيب(اختيارية فيكم ماتحطوها)، دبس رمان (الي ما عندو شحمة ودهنة فيكم تحطوا ملعقتين ثلاثة سمينة مع أي نوع لحمية) دبس فليفلة ثم نخلط المكونات جميعها(فيكم تشتغلوا فيهم فوراً وفيكم تحطوهم بالبراد لفترة لحتى تتشرب النكهات مع بعضها).

لتحضير عرايس اللحمية: اولاً نقوم بتشغيل شواية الفحم، ثم نأتي بالخيرة ونقسمها إلى قسمين ثم نأخذ كمية من اللحمية ونقوم بفردها على قطعة الخبز (بتخلوا على داير الخيرة قدر اصبع واحد منشان ما تتطلع اللحمية لبرا) ومن ثم نضع القطعة الثانية من الخبز فوق اللحمية ونكمل باقي كمية اللحمية في نفس الطريقة، وبعدها نقوم بشويهم على شواية الفحم (بياخدوا على كل وجه تقريباً 5 دقائق) وبعد مرحلة الشوي تصبح العرايس جاهزة وتُأكل مع اللبن(العيران) ، المسبحة والمخلل.