BREAKFAST OF A SYRIAN FAMILY IN RAMADAN 2 (MEAT WITH DOUGH)

Ingredients
For the Makdous Fatteh:
Small eggplant
Toast
Parsley (for the top)
pomegranate (for the top)
Red sauce
White sauce
For the dough:
8 cups of flour
1 teaspoon of salt
3 tablespoons of yogurt
2 cups of water
For the antabi filling (red):
Half a kilo of lamb
150 grams of fat
1 tablespoon of pepper molasses
Half tablespoon of tomato molasses
2 tomatoes, peeled and fine chopped
1 red capsicum fine chopped
1 green capsicum fine chopped
1 fine chopped parsley
Half an onion, fine chopped
1 teaspoon dry mint
3 cloves of garlic
3/4 teaspoon of salt
A quarter teaspoon of cumin
A quarter teaspoon of dried coriander
A quarter teaspoon of nutmeg
A quarter teaspoon of cloves
A quarter teaspoon of cinnamon
Half a teaspoon of black pepper
2 tablespoons of semolina
For the second meat filling (black):

Ingredients

- Half a kilo of lamb
- 150 grams of fat
- 1 and half of large onions
- A little of pomegranate molasses
- 1 tablespoon of semolina
- A little of tahini
- Pine nuts (for the top)

Directions

لتحضير فتة المكدوس : نأتي بالباذنجان ونقوم بتقشيره وحفره ، ثم نقوم بقليهم في الزيت، ومن ثم نقطع الخبز ونضعهم في صينية الفرن ونقوم بتحميصهم حتى يصبح لونهم أشقر ، وبعدها نسكب الخليط في طبق التقديم ويزّين الوجه بالقليل من البقدونس و الرمان وبعدها تصبح فتة المكدوس جاهزة . ((يقدم مع الفتة صوص الاحمر يتكون من : بصلة، كيلو بندورة، سن ثوم، ملعقة كبيرة دبس بندورة، نص م ص ملح، ربع م ص فلفل، ربع م ص بهار مشكل)، (و صوص الأبيض (750 غرام لبن، 4 م ك طحينة، عصير ليمونة، 4 سنان ثوم، م ص ملح)، (و فيكم تلاقوا الطريقة بوصفة فتة المكدوس)).

لتحضير العجينة : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه طحين ، ملح ، ماء ، لبن ثم نعجن المكونات مع بعض ثم نشكل العجينة على شكل دوائر ونغطيها بقماشة ونترك العجينة ترتاح لمدة ساعة، ومن ثم نأتي بالعجينة ونضع ورق زبدة ونمد كل قطعة من العجينة بالشوبك ونضع عليهم الحشوة و نضعهم في صينية الفرن وندخلهم الفرن ونتركهم حتى الاستواء ، وبعد الاستواء نضعهم في طبق التقديم وبعدها تصبح اللحم بالعجين جاهزة.

لتحضير حشوة العنتابي (بسموها الاحمر) : اولاً نقوم بفرم الخضار ناعماً فليفلة حمرا ، فليفلة خضرا ، بقدونس ، بصل ونضعهم في وعاء ، ونضيف لهم بندورة مقشرة ومفرومة ، دبس فليفلة ، دبس بندورة ، لحمة خاروف هبرة ، لية ، ملح ، كمون ، كزبرة يابسة ، جوزة الطيب ، قرنفل ، قرفة ، فلفل اسود ، سميد ناعم ، نعنع يابس ، ثوم مفروم ونخلط المكونات مع بعضها. لتحضير الحشوة الثانية (بسموها الاسود): اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه لحمة ، لية ، بصل مفؤوم ناعماً ، دبس رمان ، طحينة ، سميد ناعم ونخلط المكونات مع بعضهم .

C H E F O M A R

Bon Apetit!