

BURAK WITH PIZZA

Ingredients

For the burak filling:

Onion

Meat

Nuts (as desired)

For the burak boil :

Water

1 teaspoon of salt

A little of Vegetable oil

For the burak sauce :

3/4 kilo of yogurt

garlic

1 tablespoon Tahini

For the pizza:

Pizza dough

Crushed garlic with a little of oil

Sauce

mushroom

Kashkawan cheese

Mozzarella cheese

black olive

corn

Green pepper

Red pepper

Tomato

A pinch of olive oil

Directions

لتحضير حشوة البرك : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه بصل و نرفع الوعاء على النار ونقوم بقلي البصل ثم نضيف لهم اللحمه ، مكسرات (حسب الرغبة) ونحرك المكونات و نتركهم حتى الإستواء ومن ثم نقوم بحشي البرك . لسلق البرك : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه ماء و نرفع الوعاء على النار وبعد غليان الماء نضع ملح ، القليل من الزيت النباتي ، ثم نضع البرك المحشية و نتركهم حتى الغليان ، وبعدها نضعهم في مصفاة ثم نضع البرك في وعاء التقديم و نسكب عليهم الصوص وبعدها تصح البرك جاهزة .
لتحضير صوص البرك : اولاً نضع في وعاء لبن زبادي ، ثوم ، طحينه و نخفق المكونات مع بعضهم حتى يتشكل الخليط المطلوب . لتحضير البيتزا : اولاً نمد العجينة بالشويك و نضعها بالصينية (ما تعملوها رقيقة كثير ولا سميكة كثير خلوها للعجينة تكون سماكتها وسط) ، ثم نقوم بعمل ثقوب بالعجينة بواسطة شوكة (مشان ما تنفش كثير) ، ومن ثم ندهن العجينة بالثوم المدقوق مع القليل من الزيت ، ثم نضيف صوص البيتزا (بصل ، ثوم ، بندورة ، اوريعانو ، ملح ، فلفل اسود) فطر مقطع ، جينة فشقوان ، جينة موزريلا ، زيتون اسود مقطع ، ذرة ، فليفلة خضراء مقطعة ، فليفلة حمراء مقطعة ، بندورة مقطعة لقطع متوسطة ، القليل من زيت الزيتون ، ثم ندخل الصينية إلى الفرن (بتكونوا مشغلين الفرن من قبل لحتى يحمى) و نتركها لمدة 15 دقيقة تقريباً اي حتى الاستواء وبعدها تصح البيتزا جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Apetit!