B U R A K W I T H P I Z Z A

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 اللحمة ، مكسرات (حسب الرغبة) ونحرك المكونات ونتركهم حتى الإستواء ومن ثم نقوم بحشي البرك . لسلق البرك : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه ماء ونرفع الوعاء على النار وبعد غليان الماء نضع ملح ، القليل من الزيت النباتي ، ثم نضع البرك المحشية ونتركهم حتى الغليان ، وبعدها نضعهم في مصفاة ثم نضع البرك في وعاء التقديم ونسكب عليهم الصوص وبعدها تصبح البرك جاهزة .

لتحضير صوص البرك : اولاً نضع في وعاء لبن زبادي ، ثوم ، طحينة ونخفق المكونات مع بعضهم حتى يتشكل الخليط المطلوب . لتحضير البيتزا : اولاً نمد العجينة بالشوبك ونضعها 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 ، جبنة قشقوان ، جبنة 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) ونتركها لمدة 15 دقيقة تقريباً أي حتى الاستواء و بعدها تصبح البيتزا جاهزة .

Bon Apetit!