C A B B A G E (S T U F F E D C A B B A G E)

Ingredients
1 head of cabbage
Fatty meat slices
3 heads of garlic
10 cloves of crushed garlic
3 tablespoons of dried mint
Juice of 5 lemons (approximately 250 ml)
A little of water
For the stuffing:
1 kg of rice
Half a kilo of coarsely ground fatty meat
4 cloves of very finely crushed garlic
1 and a half teaspoons of salt (or as desired)
Half a teaspoon of white pepper
Half a teaspoon of finely ground cumin
1 and a half teaspoons of mahlab
1 tablespoon of ghee
A little of olive oil (about 1 tablespoon)
For the broth:
1.5 liters of water
1 and a half teaspoons of salt
Half a teaspoon of black (or white) pepper
Half a teaspoon of ground cumin
1 teaspoon of mahlab

Directions
طريقة سلق الملفوف : أولاً نأتي برأس الملفوف ونقوم بقص اللب الداخلي (بتكونوا حاطين طنجرة فيها ماء على النار لحتى تغلي) ، ثم نضع رأس الملفوف بقلب الماء المغلي ونقوم بسلق أوراق الملفوف (و بتجيبوا كبجاية وبتصيروا تنزلوا الماء المغلي بقلب الملفوف لحتى يرخي معكم , نحنا ما بدنا نطبخه بس بدنا الملفوف يرخي بقلب الماء ، وبعدها بتشلوهم ورقة ورقة من المي وبتصفوهم على صينية وحدة وحدة مشان الدخنة تبعها تطلع) ، بعد السلق نقوم بقص الملفوف بالشكل المطلوب (حسب الرغبة). لتحضير الحشوة : أولاً نأتي بالأرز ونقوم بغسله ثم نضع فوق الأرز لحمة مدهنة خشنة ، ثوم ، ملح ، فلفل ابيض ، كمون ، محلب ، سمنة (لكن اذا لحمة عندكم مو مدهنة لازم تكثروا سمنة) ، زيت (مشان الرز ما يخبص ومشان يعطي لمعة) ، ثم نخلط المكونات مع بعضهم (بس ما ترصوا كثير على حبة الرز مشان ما تخبص) . طريقة لف الملفوف : نأتي بورقة الملفوف ونضع فوقها الحشوة في أول الورقة باتجاه الخطوط مع ترك مسافة من الورقة من الأعلى ومن الأسفل (مشان لما تنضج حبة الرز ما تتطلع لبرا الورقة وبتخلوا الورقة مرتخية) وبعدها نقوم بلف الورقة مع اتجاه خطوط ورقة الملفوف ، ونكمل حشي باقي الأوراق في نفس الطريقة . لتحضير المرق : أولاً نأتي بوعاء ونضع فيه ماء فيجة ، ملح ، فلفل ابيض او اسود ، كمون حب ، محلب ونقوم بتحريك المكونات جميعها. مرحلة تطبيق الملفوف : نأتي بوعاء ونضع في الأسفل شرحات اللية ، ثم نضع الثوم بين قطع اللية ، ثم نضع قطع الملفوف المحشية ، ونقوم بوضع تتقيلة على الملفوف (هي نقطة كثير مهمة مشان ما تتطلع قطع الملفوف على وجه الماء) و وبعدها نضيف المرق، ثم نرفع الوعاء على نار قوية حتى الغليان ، وبعد الغليان نخفف النار ونتركها حتى الاستواء ، ومن ثم نرفع التتقيلة ونضيف لهم الثوم المدقوق ، عصير ليمون حامض ،نعنع يابس (بتخلوه النعنع لاخر شي مشان ما يسود النعنع) ، وبعد استواء الملفوف نرفع الوعاء عن النار ، ونقوم بتصفية المرق بوعاء التقديم ، ثم نرفع الملفوف من الوعاء إلى وعاء آخر للتقديم وبعدها يصبح الملفوف جاهزاً .

Bon Apetit!