ISKANDER KEBAB AND BEANS WITH OIL

Ingredients
Iskender Kebab:
Two cups of flour
Half a packet of yeast
A bit of olive oil
One teaspoon of vinegar
Half a cup of water
Half a tablespoon of salt
A pinch of oregano
Chopped tomatoes
Half a tablespoon of tomato paste
Two cubes of butter
Roasted bell peppers
One crushed garlic clove
A sprinkle of fine semolina
Shawarma meat
Yogurt
Beans with oil :
Green Bean
Crushed garlic
Yogurt
Salt
green coriander
Green onions
Olive oil

Directions
طبق الشيف عمر (1) لتحضير العجين : في وعاء نضع طحين ، ملح ، خميرة فورية اي 5 غ (و يمكن استعمال الخميرة الحية) ، الخل ، الماء ونقوم بعجن المكونات جميعها ، ومن ثم نضعها في وعاء مدهون بالقليل من الزيت ونتركها حتى تختمر ، وبعدها نضع في صينية الفرن ورق زبدة ونضع فوقه القليل من السميد (واذا مو متوفر عندكم سميد فيكم تحطوا رشة طحين)، ومن ثم نقوم بفرد العجين فوق السميد ، ثم نتركها قليلاً (لحتى ترتاح شوي)، وبعدها ندخلها الفرن لمدة 10 دقايق بحرارة 150 . مرحلة التطبيق : نخرج العجين و نقوم بتقطيعها ووضعها في وعاء التقديم و نسكب فوقه الصوص ونضع فوقهم شرحات الشاورما المقلية (بالمقلاة) مع القليل من اللبن و الفليفلة المشوية (بالفرن) ، وبعدها يصبح إسكندر كباب جاهزاً . لتحضير الصوص : في وعاء على النار نضع زبدة ، دبس بندورة ، ثوم (مدقوق) ومن ثم نقوم بتحميصهم على النار ، ثم نضع عصير البندورة ، أوريغانو ونتركهم على النار (حتى يتعقدوا معكم) طبق نور (2) لتحضير الفول بالزيت : أولاً نقوم بغسل الفول بماء ساخنة (اذا كنتوا مفرزينها ، لحتى يفك الثلج منهم)، ثم نقوم بغسل الكزبرة ونضعها في مصفاة، ومن ثم نضع في وعاء زيت، و نقوم بإضافة الثوم للزيت و نقوم بقلي المكونات قليلاً، ثم نضيف لهم الفول ، كزبرة مفرومة ، ثوم (مدقوق) ، ونقوم بقلي المكونات جميها حتى الاستواء ، وبعدها نقوم بسكب الفول في وعاء التقديم ثم يصبح جاهزاً .

Bon Apetit!