

# 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 (وإذا 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 دقائق 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 بتحميمهم على النار ، ثم نضع عصير البندورة ، اوريجانو ونتركهم على النار (حتى يتعدوا معكم)

طبق نور (2) لتحضير الفول بالزيت : أولاً نقوم بغسل الفول بماء ساخنة (إذا 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 بقلبي المكونات قليلاً، ثم نضيف لهم الفول ، كزبرة مفرومة ، ثوم (مدقوق) ، ونقوم بقلبي المكونات جميعها حتى الاستواء ، وبعدها نقوم بسكب الفول في وعاء التقديم ثم يصبح جاهزاً .

Bon Apetit!