LEBANESE MULUKHIYAH

Ingredients
For boiling chicken:
1 chicken
1 carrot
1 onion
Spices
Cardamom
Bay leaf
For Mulukhiyah:
Dry Mallow
1 tablespoon of ghee
Garlic soft chopped
Garlic
A littel of black pepper
A littel of ground cinnamon
1 tablespoon dry coriander
Salt
Immersion water (of boiling water chicken)
Chopped coriander
1 Boiling onion
1 roast onion
For sauce:
Garlic soft chopped
Onion soft chopped
A littel of chopped coriander
Vinegar
Lemon Juice
A littel of olive oil
Salt

Directions

لتحضير الملوخية : اولاً نقوم بتنقية الملوخية (بتنقوا الملوخية من العرق و العرق الي من فوق هو الي بيعمل خيطان بالملوخية لازم تشيلوا)، ثم نقوم بغسل الملوخية بماء ساخن ثم نعصر الملوخية من الماء (لازم يكون زوم الملوخية صافية)، ومن ثم نأتي بوعاء ونضع فيه سمنة ونرفعه على النار ثم نضع الملوخية ونقوم بقلي الملوخية ، وبعدها نأتي بمقلاة ونضع فيها سمنة ونرفعها على النار و نضع ثوم مدقوق وثوم مقشر ونقوم بقلي المكونات مع بعضها (لحتى ينقلوا منيح) ، ثم نضيف لوعاء الملوخية البهارات (كزبرة ، فلفل اسود. قرفة ، كزبرة مجففة ، ملح) ، ثم نضع ماء غمر من ماء سلق الدجاج (لما تستوي ورقة الملوخية بدها من 30 - 45 دقيقة بتبلشوا تفصفصوا الدجاج ، ما تحطوا الدجاج معها لان الملوخية بتصبغ فوراً اخر شي بتحطوا الدجاج)

ثم نترك الملوخية على النار حتى الاستواء ، ومن ثم نضع الدجاج المقطع والبصل المسلوق و نقوم بوضع الكزبرة الخضراء المفرومة والبصل المشوي في مقلاة الثوم ونقوم بقلي المكونات على النار ،ومن ثم نقوم بوضعهم فوق الملوخية ونتركهم حتى الاستواء ، وبعدها نسكب الملوخية بطبق التقديم ويقدم معها الأرز ومع الخبز المحمص والصوص وبعدها تصبح الملوخية جاهزة . لسلق الدجاج : اولاً نضع في وعاء الدجاج ، ماء ، جزر ، بصل ، هيل ، بهارات ، ورق غار وبعد استواء الدجاج نصفي الدجاج من الماء ونتركه جانباً . لتحضير الصوص : نضع في وعاء ثوم مفروم ناعم ، بصل مفروم ناعم ، عصير ليمون ، القليل من الكزبرة المفرومة ، حار ، خل ، القليل من زيت الزيتون والملح ونحرك المكونات مع بعضها .

C H E F O M A R

Bon Apetit!