

MAHSHI MAQLOUBA

Ingredients

zucchini

2 cups of rice

300 grams of meat fat

1 teaspoon of salt

A quarter teaspoon of cinnamon

Half teaspoon of black pepper

A quarter teaspoon of turmeric

A little of nutmeg

A quarter teaspoon of cloves

2 tablespoons of tomato molasses

5 large of garlic cloves minced

1 tablespoon of Dry mint

8 cloves of fresh garlic

A little of pomegranate molasses

1 tablespoon of ghee

Warm immersion water

Directions

لتحضير مقلوبة المحشي : اولاً نأتي بالأرز ونقوم بغسله جيداً من النشا ، ثم ننقع الأرز بالماء الساخن ، ومن ثم نقوم بغسل الكوسا ونقطعها إلى دوائر، وبعدها نقوم بتصفية الأرز ونضعه بوعاء ونضيف له اللحمية ، ملح ، قرفة ، فلفل اسود ، كركم ، جوزة الطيب ، فرنفل ، دبس بندورة ، نوم مدقوق ، نعنغ يابس ، ثوم فريش ، دبس رمان ونخلط المكونات مع بعضها، ثم نضع سمينة (اذا اللحمية ما فيها دهنة بتحطوا سمينة او اذا بدكم باها مدهنة زيادة بتحطوا سمينة) ، ثم نعيد خلط المكونات مع السمينة، ومن ثم نأتي بطنجرة ونضع قطع الكوسا في اسفل الطنجرة ، ثم نضع طبقة من الحشوة وبعدها نضع طبقة ثانية من الكوسا والحشوة ونكمل في هذا الترتيب حتى انتهاء قطع الكوسا والحشوة (و بتكيسوا الحشوة مع الكوسا) ، ثم نغمرهم بالماء و نرفع الطنجرة على النار على نار وسط ونقوم بتغطيتها في ورق القصدير (اذا حسيتوها نشفت المي ، فيكم تزيدوها وتكملوا طبخ) وتركها حتى الاستواء ، و بعد استواء الكوسا نرفع الطنجرة عن النار ونسكبها بوعاء التقديم وبعدها تصيح مقلوبة المحشي جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Appetit!