M A H S H I M A Q L O U B A

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 اللحمة ، ملح ، قرفة ، فلفل اسود ، كركم ، جوزة الطيب ، قرنفل ، دبس بندورة ، ثوم مدقوق ، نعنع يابس ، ثوم فريش ، دبس رمان ونخلط المكونات مع بعضها، ثم نضع سمنة (اذا اللحمة ما فيها دهنة بتحطوا سمنة او اذا بدكم ياها مدهنة زيادة بتحطوا سمنة)، ثم نعيد خلط المكونات مع السمنة، 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 بتكبسوا 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) ونتركها حتى الاستواء ، و بعد استواء الكوسا نرفع الطنجرة عن النار ونسكبها بوعاء التقديم وبعدها تصبح مقلوبة المحشي جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Apetit!