MEAT CUTLETS WITH GARLIC BAGUETTE

Ingredients
A pinch of salt
Toasted (or fried)bread
Boiled chickpeas
Roasted pine nuts
For fattoush:
Fried bread
Tomatoes
Lettuce
Vinegar
2 crushed garlic cloves
option
Baklah
Radish
Pomegranate
Half a lemon juice
Mint
Sumaq
Half a spoonful of salt
Olive oil
Pomegranate molasses
For meat cutlets with mushrooms:
Kharuf Hill
Vegetable oil
A pinch of salt
A pinch of black pepper
Finely chopped onion
4 chopped garlic cloves
Mushrooms cut into thin cutlets
Cooking cream
For French baguette baking:
Baguette bread
Crushed garlic
Olive oil

Ingredients
Italian spices
Oregana
Basil
For the gesture (Bedouin):
Soft hummus rosary
Lemon
4 tablespoons Yogurt without cream
150 g tahini
Crushed garlic (as desired)
Half a lemon juice

Directions
لتحضير شرحات اللحمه بالفطر: نأتي بمتلة الخاروف و نقطعها لقطع سميكة بشكل طولي ، ثم نضع قطع اللحمة بين ورق نايلون و نقوم بدقهم حتى يصبحوا حجم واحد وسماكة خفيفة، ومن ثم نضع المقلاة على أعلى حرارة مع القليل من الزيت النباتي، ثم نضع شرحات اللحمه ونضيف لهم الملح والفلفل ونقوم بقليهم حتى النضج، وبعد الاستواء نضع قطع اللحمة في وعاء جانباً. لتحضير صوص الفطر: نضع في نفس المقلاة ، زبدة (لتختلط مع عصارة اللحمه) ، بصل مفروم ناعم ، ثوم مفروم ناعم، ونقوم بتحميص المكونات قليلاً ومن ثم نضيف لهم الفطر المقطع بشكل شرحات رقيقة ، ملح (حتى يرخي الفطر) ، فلفل ، كريمة طبخ ونقوم بتحريك المكونات جميعها و نتركهم على النار لمدة دقيقة (ما لازم تخلوا الكريمة تغلي معكم مشان ماتفصل)، وبعدها نقوم بسكبهم فوق شرحات اللحمه. طريقة تحضير الباغيت المحمص: نقطع خبز الباغيت لقطع ونضعهم في وعاء ، ثم في وعاء نضع زيت ، ثوم مدقوق ، بهارات ايطالية (ريحان واورغانا) ونخلط المكونات جميعها ، ومن ثم نغطس قطع الخبز في خليط الزيت ونضعهم في القلاية الهوائية ونقوم بقليهم بها، وبعدها يصبح الخبز جاهزاً. لتحضير فتة الحمص(البدوة): للبدوة: في وعاء نضع لبن زبادي بدون القشطة ، طحينة (يعني مثلاً اذا حطيتوا 300 غ لبن بتضيفوا 150 غرام من الطحينة) ، ثوم مدقوق (حسب الرغبة)، عصير الليمون ، رشة ملح ونخلط المكونات جيداً (واذا طلع القوام سميك معكم فيكم تخففوا سماكتها بماء اللبن). مرحلة التطبيق: في وعاء نضع خبز محمص (أو خبز عادي)، ملح، حمص مسلوق ، ماء سلق الحمص، خليط البدوة السابق ، صنوبر محمص ، ثم تصبح فتة الحمص جاهزة.

C H E F O M A R

Bon Apetit!