

M E A T I N T R A Y W I T H C R E A M S A U C E A N D M U S H R O O M S

Ingredients

One kilo and 100 grams of lamb

100 grams of fat

1 and a half large onions

1 tablespoon and a quarter of salt

3/4 tablespoon of black pepper

Slices of garlic

For the mushroom sauce :

A piece of butter

A half kilo grams of mushrooms

A pinch of salt

400 ml of cream

1 tablespoon of Demi-Glace sauce powder

A cup of water

A sprinkle of cheese

Directions

لتحضير اللحمة: أولاً نقوم بقضم اللحمة عالناعم على الماكينة دورين (مرتين)، ثم نفرم البصل أيضاً عالماكينة (بصلة ونص فحلين) فوق اللحمة، ثم نضع ملعقة وربع ملح، 3/4 ملعقة فلفل، ومن ثم نقوم بعجن المكونات ببعضها جيداً وفردتها بالصينية ونضع على وجه اللحمة شرحة ثوم، وبعدها نضع الصينية في الفرن على حرارة 250 فوق وتحت (الفرن مشتعل قبل بتصف ساعة من وقت وضع الصينية).
لتحضير الصوص : نحضر نصف كيلو فطر (ينصف الفطر بمنديل مطبخ فقط لا غسل ولا تقشير)، ثم نقوم باحضاره وعاء ورفعه على النار ووضع قطعة زبدة (تدوب)، ثم نضع الفطر المقطوع (طرانشات) ونرش فوقه رشة ملح ((العتي تخرج الماء منه)).(ضروري أن يصبح الفطر ماء مهمة لطعمه الأكلة) تركه قليلاً حتى يرخي الفطر، في هذه الاتناء نقوم باحضار ملعقة طعام من الديمي كلاس سوس بودر ووضعها في وعاء ونضع فوقها كاسة ماء ونقوم بتحريكهم جيداً حتى الذوبان، ثم نضعها فوق وعاء الموجود على النار الذي يجوي الفطر مع الماء الذي خرجت منه، ونرفع النار عليهم ثم نضع الكريمة (400 مل غرام) ونحرك المكونات ليصفع دقائق، ثم نرفعها من على النار، ونقوم بسكها فوق صينية اللحمة ونمددها فوقها ثم نرش فوقها الجبنة (مبشوره)، ومن ثم نعيدها إلى الفرن لشوي الوجه فقط ، وبعدها نتصبح صينية اللحمة مع صوص الكريمة والفطر جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Apetit!