# MUJADDARA AND PASTA WITH VEGETABLES

| Ingredients |
| --- |
| For the mujaddara: |
| 1 cup of lentils |
| 2 cups of bulgur |
| Olive oil |
| 2 onions |
| A pinch of salt |
| A pinch of white pepper |
| Immersion water |
| For Salad: |
| lettuce |
| Cucumber |
| Tomato |
| A pinch of salt |
| Vinegar |
| Olive oil |
| Mint |
| Sumac (as desired) |
| A little of pomegranate molasses |
| For pasta with vegetables: |
| 1 onion |
| 1 pepper |
| Broccoli |
| 1 zucchini |
| 1 carrot |
| Olive oil |
| butter |
| Crushed garlic |
| Pasta |
| A pinch of cinnamon |
| A pinch of black pepper |
| A pinch of ginger |
| Water |
| Chopped tomatoes |

## Ingredients

To boil pasta:

Water

Pasta

A pinch of salt

A little of oil

Half a tablespoon of salt

3 tablespoons tomato molasses

A teaspoon of turmeric

## Directions

لتحضير المجدرة: نضع في وعاء العدس ونقوم بغسله ، وفي وعاء آخر نضع البرغل ونقوم بغسله جيداً ، ثم نضع في وعاء على النار زيت الزيتون ونضيف له البصل المقطع ونقوم بقليه قليلاً ، ثم نضيف العدس المغسول ، ماء مغلي ونتركهم على نار متوسطة قليلاً (يعني لحتى يستوا تقريباً ثلث أرباع الاستوى)، ومن ثم نضيف لهم البرغل المغسول ونضع ملح ، ثم نضيف لهم بصل مقطع و ونتركهم على نار متوسطة حتى الاستواء ، وبعدها نقوم بسكب المجدرة في وعاء التقديم ويُزين الوجه بالقليل من البصل المقلي .

لسلق المعكرونة : في وعاء نضع ماء على نار عالية ونتركها حتى الغليان ، ثم نضيف القليل من الملح والزيت ، ثم نضع المعكرونة (السباغيتي) ونقوم بسلقها . لتحضير المعكرونة : في مقلاة نضع بصل مقطع ، القليل من زيت الزيتون ، الزبدة ونقوم بقلي المكونات قليلاً على نار متوسطة ، ومن ثم نضيف لهم فليفلة مقطعة ، ثوم (مدقوق) ، ملح ، كركم ، رشة قرفة ، رشة فلفل أسود ، الزنجبيل ، دبس البندورة ، ثم نضيف الجزر و الكوسا المقطعة ، نضيف القليل من الماء ، وبعدها نضيف لهم القليل من عصير البندورة ، ثم نقوم بتغطية الوعاء ونتركهم حتى تنضج الخضار ، وبعدها نضيف البروكلي ونتركها قليلاً حتى تنضج ، ثم نقوم بطحن الخضار بإستخدام الهاند بلاندر ، ومن ثم نضيف لهم المعكرونة وبعدها نقوم بسكب المعكرونة في وعاء التقديم ويُزين الوجه بالقليل من الاريغانو .

**C H E F  O M A R**

---

Bon Apetit!