P U M P K I N M A K M O U R

Ingredients

Pumpkin finger chopped

Pumpkin finger chopped

600 grams of fat meat

100 grams of fat

1 tablespoon and a quarter of salt

Half a tablespoon of black pepper

water cup

some walnut finely chopped

For Tahini sauce:

300 ml tahini

Quarter of a tablespoon of salt

Juice of two lemons

2 cups of water (400 ml)

Directions

لتحضير مكمر البقطين : اولاً نأتي بالبقطين و نقوم بتقشيريه ومن ثم نقطعه إلى أصابع ومن ثم نقوم بقليهم في الزيت، ثم نأتي بطنجرة ونضع فيها سمنة ونضعها على النار ثم نضع اللية (أولاً بتسلوا اللية على السمنة) ، اللحمه(وفيكم ماتخطوا ليه اذا كانت اللحمه مدهنة كثير)، ثم نقوم بتحميم اللحمه و اللية مع السمنة ، ثم نضيف ملح ، فلفل اسود ونقوم بتحريك المكونات مع بعضها، وبعدها نضيف الماء ونخفف النار عليهم لآخر درجة ونغلق الطنجرة في الغطاء ونتركهم حتى الاستواء، ومن ثم نضيف البقطين المقلّي على اللحمه (لا تحركوا البقطين مع اللحمه منشان ما يخبصوا)، ثم ننزل عليهم بصوص الطحينه ونتركهم حتى الغليان(لحتى يغلوا معكم غلوة وحدة)، ثم نضيف لهم القليل من الجوز المفروم، وبعدها ننزل الطنجرة من على النار ونسكب المكمر بصينية التقديم، ويقدم مع البرغل بالشعيرية ثم يصبح مكمر البقطين جاهزاً . لتحضير صوص الطحينه : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه طحينه ، ملح ، ماء ، عصير ليمون ثم نخفق المكونات بالآلة الكهربائية (بلاندر) حتى يصبح القوام كريمي.

C H E F O M A R

Bon Apetit!