

Ingredients

To boil the meat:

1 piece fat

2 kilos of meat

cardamom

laureate paper

1 large onion

water

pinch of salt (after boiling)

Arabic ghee (for the top meat)

2 tablespoons of salt

Half a tablespoon of black pepper

1 tablespoon turmeric

Quarter of a tablespoon of cinnamon

Quarter tablespoon of cloves

Quarter teaspoon of nutmeg

long rice

canned chickpeas

garlic

for rice:

meat broth

Directions

لسلق اللحم : اولاً نأتي بفخارة ونضع فيها لية , لحمة , هيل , ورق غار , بصل , ماء فيجة ثم نغلق الفخارة (اذا ما عندكم غطاء للفخارة فيكم تحطوا ورق قصدير) , ثم نضع الفخارة في الفرن لمدة ساعتين تقريباً (الفرن شغال على حرارة 250) وبعدها نخرج الفخارة من الفرن ونأخذ قطع اللحمة من ماء السلق ونضعهم في صينية (كيف بدك تتأكد انو اللحمة مستوية بتجيب ملعقة وتحطوها فيها) , نضع ملح على وجه اللحمة ونقوم بتغطيتهم بورق نايلون (منشان وجها ما ينشف) .

لطبخ الأرز : بعد ما أخرجنا قطع اللحمة من ماء السلق نضع في الفخارة ملح , فلفل أسود , كركم , قرفة , قرنفل , جوزة الطيب , ثم ننزل عليهم الأرز (مغسول) , حمص معلب , ثوم و نحرك المكونات مع بعضهم ونضعها في الفرن (نضع الفخارة في الفرن وهي ومفتوحة ما بتسكروا عليها , بتسكروا عليها بس الماء تبلش تنشف منسكروا عليها كثير منيح وبتتركوها تهدي , "بتسكروا على الأرز منشان حبة الأرز تفتح ") نخرج الفخارة من الفرن (بنهزوا الفخارة شووي منشان ما تلتق من الجوانب , وأهم شغلة ما تحركوا الأرز) , ثم نغلق الفخارة بورق القصدير ونعيدها إلى الفرن مرة ثانية ونتركها حتى استواء الأرز , وبعدها نخرج الفخارة من الفرن ونضع اللحمة على وجه الأرز ونسكب على وجه اللحمة سمن عربي , ومن ثم نعيدها إلى الفرن (الفرن شغال فوق وتحت ؛ من فوق بتحمص اللحمة وتحت بتتنشف ماء الأرز) , وبعد تحميص اللحمة واستواء الأرز نخرج الفخارة من الفرن وننزل اللحم عن الأرز , ثم نسكب الأرز في طبق التقديم ثم نضع قطع اللحم على وجه الأرز وبعدها تصح القدره الخليية جاهزة للتقديم .