# Q I D R A

## 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 اللحمة : 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 (لفرن 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 وبتحطوها 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 اسود , كركم , قرفة , قرنفل , جوزة الطيب , ثم ننزل عليهم الرز (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 منسكر عليها كثير منيح وبتتركوها تهدي , "بتسكروا على الرز منشان حبة الرز تفتح ") نخرج الفخارة من الفرن ( بتهزوا الفخارة شوي منشان ما تلزق من الجوانب , واهم شغلة ما تحركوا الرز )، 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 بتتحمص اللحمة وتحت بتنشف 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 تصبح القدرة الخليلية جاهزة للتقديم .