S H A K S H U K A

Ingredients
8 pieces of tomato
2 large onions
2 red peppers
2 green capsicum
6 eggs
Ghee (you can use vegetable oil, olive oil, butter
Pinch of salt
Pinch of pepper
Pinch of paprika
Kashkawan cheese (as desired)

Directions
لتحضير الجظ مظ : (أهم شي بالجظ مظ البندورة تكون ظريفة حمرا و بلدية وطرية) أولاً نقوم بغسل البندورة والفليفلة ثم نقوم بتقشير البندورة ((اوعكم بالجظ مظ تحطوا البندورة بقشرها)،(طريقة تقشير البندورة: بتسخنوا ماء و بالسكين بتمسكوا حبة البندورة و بتضربوها بالسكين من برا لبرا وبتعملولها اشارة +من فوق ومن تحت؛ وبعدين بتحطوهم في زبدية وبتضيفوا عليهم الماء الساخن)،(الي بقلك بهالحالة البندورة رح تنطبخ بكون غلطان لان لما نحط الماء الساخن اول ما تلاقوها بلشت تفك القشرة بتاخدوا الزبدية وبتحطولهم الماء البارد , اول شغلة بتفضوا الزبدية من الماء الساخن وبتحطوا عليهم الماء البارد ليش ؟ منشان اذا كان في عملية طهي توقف))، ومن ثم نقوم بفرم البصل (فرم ناعم) ,و الفليفلة الحمراء والخضراء (فرم ناعم)، ثم نوم بتقطيع البندورة لقطع متوسطة (فرم خشن)، وبعدها ناتي بالمقلاة و نضعها على النار ونضع بها سمنة , البصل المقطع , رشة ملح ونقوم بتحميصهم قليلاً (منشان يرخي البصل، شي أنو يرخي البصل بتضيفوا عليهم الفليفلة)، ثم نضيف الفليفلة المقطعة (الحمرا والخضرا) وبعدها نضيف البندورة (شغلة مهمة اذا البندورة ما كانت ظريفة فإنتوا مظطرين تحطوا ملعقة دبس بندورة بتحمصوها و بعدين بتضيفوا البندورة لكن الأفضل تكون البندورة ظريفة)، رشة ملح , رشة فلفل , رشة بابريكا ثم نحرك المكونات جميعها، ومن ثم نخفف النار ونتركهم حتى تعقد المكونات مع بعضها ((وبتتركوهم حتى تتعقد المكونات مع بعضها)، (بتغطوا المقلاية بورق الزبدة ليش ؟ مشان اذا حطيتوا غطاء المقلاية بتضل تطلع الماء تبعها وما بتشنف الماء فبتحطوا ورق زبدة منو ما بطرش ومنو بنفس الوقت بتنشف الاطراف تبعها))، ثم نقوم بكسر البيض وخفقهم جيداً في وعاء ((اهم شغلة تخلوا بالجظ مظ شوية ماء ما تنشفوها علي الآخر)) وبعدها نرفع ورق الزبدة ونضيف لهم البيض المخفوق (ما بتحركوا كثير بس بحيث وين ما اكل الواحد يطلعلوا بيض) ثم نتركها لمدة 5 دقائق (لحتى تنشف شوي) ثم نضيف الجبنة (فيكم ما تحطوا جبنة حسب الرغبة) ونقوم بتغطيتهم ونغلق النار عليهم ونتركهم حتى ذوبان الجبنة، و بعدها يصبح الجظ مظ جاهزاً للتقديم.

C H E F O M A R

Bon Apetit!