

Ingredients

For shamia Mloukhiya
:

A littel of Fat

4 cloves of slices garlic

Soft meat

Half a tablespoon of dry coriander

A pinch of pepper

150 g of dry Mloukhiya

Broth (for boiling water chicken)

A pinch of salt

12 cloves of crushed garlic

Ghee

Crushed garlic

Chopped garlic

Dry coriander

Dry Mloukhiya

One tablespoon of sweet pepper molasses

A pinch of salt

A pinch of pepper

Broth (for boiling water chicken)

Boiling chicken

For Aleppo Mloukhiya
:

Green coriander

Directions

لتحضير الملوخية الشامية : نغسل الملوخية جيداً (150غ) ثم نصفيها (نتركها حتى تنشف من الماء)، في وعاء على نار متوسطة نضع اللية مع شرجات الثوم (4 اسنان ثوم حجم كبير) ومن ثم لحمه مفرومة ناعم ، نصف ملعقة كبيرة كزبرة يابسة ، القليل من الفلفل الأسود ونحرك المكونات مع بعضها ، وعند استواء اللحمه نصيف الملوخية اليابسة (مغسولة) ونقوم بقلبيها مع المكونات جيداً ، ومن ثم نضيف عليها المرق مع رشه ملح ونتركها على نار هادئة حتى الاستواء ، وبعد الاستواء نضع الثوم المهروس (12 سن ثوم مدقوق) مع الكزبرة الخضرة ونحرك المكونات مع بعضها ، ثم نقوم بسكبها في طبق التقديم وبعدها تصب الملوخية الشامية جاهزة .

لتحضير الملوخية الحلبية : في وعاء على نار متوسطة نضع سمنة مع ثوم مهروس وكزبرة يابسة ونحركهم معاً ، ثم نضع فوقهم الملوخية اليابسة (مغسولة) ونقوم بقلبيها مع المكونات جيداً على نار عالية، (نقوم بزيادة السمنة اذا وجدناها قليلة)، ثم نضع ملعقة كبيرة دبس فليفلة حلوة ، القليل من الفلفل الأسود ، رشه ملح ونضع كمية من المرق ، ومن ثم شرجات الثوم ، الثوم المهروس والقليل من الدجاج المسلوق ، ثم نرفعهم على نار هادئة ونتركهم حتى الاستواء، نضع في وعاء على نار متوسطة سمنة ، ثوم مهروس وكزبرة يابسة ونقوم بتحريكهم معاً ، ثم نضع فوقهم الملوخية ونتركها على نار عالية حتى الاستواء (نقوم بزيادة السمنة اذا وجدناها قليلة)، ومن ثم نضع ملعقة كبيرة دبس فليفلة حلوة ، القليل من الفلفل الأسود ، ملح ونضع كمية من المرق ، ومن ثم شرجات الثوم ، و الثوم المهروس القليل من الدجاج المسلوق ، ثم نرفعهم على نار هادئة ونتركهم حتى الاستواء ، وبعد الاستواء نقوم بسكبها في وعاء التقديم وتزين بقطع الدجاج المتبقية ، وبعدها تصب الملوخية الحلبية جاهزة للتقديم .

Bon Apetit!