YALANJI MOLOUKI SPECIAL RECIPE FROM CHEF OMAR

Ingredients
2 cups and a half short rice
3 medium onions
5 tomatoes
5 cloves garlic
Half the amount of mint
A cup of pomegranate molasses 150 g
300 ml olive oil a cup and a half
A teaspoon and a quarter of salt
2 teaspoons sumac
1 and a half teaspoon dried coriander
Half a teaspoon pepper
Half a teaspoon of coffee
2 teaspoons dry mint
2 tablespoons tomato molasses
1 tablespoon of pepper molasses
200 grams tamarind
Half a cup of walnuts (as desired)
3 medium size parsley
3 green peppers
3 red peppers
Juice of 5 lemons (as desired)
Half a teaspoon of cinnamon powder

Directions
لتحضير حشوة اليالانجي: اولاً نغسل الارز (غسيل فقط لدون نقع،ليش غسلت الارز ؟منشان نشيل النشا منو) ونضعه في وعاء ونضع عليه البقدونس المقطع، البندورة مقطعة , البصل المقطع (البصل مافي داعي تقلوه بتحطوه متل ما هو)فليفلة حمراء مقطعة , فليفلة خضراء مقطعة , ثوم مدقوق , نعنع مفروم ناعم , جوز مفروم ناعم , دبس بندورة , دبس فليفلة , ملح , فلفل ابيض , قرفة بودرة , كزبرة يابسة , سماق , نعنع يابس , قهوة , عصير ليمون , زيت زيتون , دبس رمان , تمر هندي (بتحلوا التمر الهندي بالماء الساخن وبتغطوهم وبتتركوهم لحتى يرخو وبعدين بتفركوهم وبتعصروهم منيح وبصير معكم تمر هندي مكثف) ومن ثم نقوم بخلط المكونات جيداً وبعدها نغلق عليهم بورق نايلون ونتركهم لمدة 30 - 60 دقيقة (ليش بخليها ترتاح؟ منشان الارز ياخذ طعمة المكونات). طريقة اللف: اولا نضع الحشوة في مصفاة ونحتفظ بماء الحشوة لطبخ اليالانجي ثم نفرد الورق ونضع فيه الحشوة ونلف الورق جيداً من جميع الجوانب (ليش منصرها؟ الرز بدو ينفش وما بدو مكان لان مكانو الفاضي موجود بالخضرة , الخضرة رح تصغر البصلة حبة البندورة حبة الفليفلة كلو رح يكش وياخذ مكان الرز لهيك اذا تركناها مرحرحة رح تفرط معكم)، ثم نأتي بطنجرة ونضع فيها شرحات البطاطا والجزر ثم نقوم برصف ورق العنب فوقهم، ومن ثم نضع ماء الحشوة (يلي صفيناها من الحشوة) ومن ثم نضع الطنجرة على النار(بتحطوها اول شي على نار وسط لحتى تسخن معكم وبعد ماتسخن معكم بتخففوا النار عليها) ونتركها من ساعة - لساعة وربع (حسب نوع الورق) أي حتى الاستواء، وبعد الاستواء نرفعها من على النار ونتركها حتى تبرد قليلاً ثم نضعها في الثلاجة(البراد) ونتركها حتى تبرد ومن ثم نسكب اليالانجي في وعاء التقديم ونضع على الوجه دبس الرمان وبعدها تصبح اليالانجي جاهزة.

Bon Apetit!