

ZUCCHINI WITH YOGURT

Ingredients

Half a kilo of finely minced meat

One tablespoon of ghee

1. cinnamon stick

1 kilo and a half of yogurt

3 tablespoon of cornstarch

1 tablespoon of salt

A pinch of salt

A pinch of pepper

Roasted pine nuts

One tablespoon of ghee

A littel of olive oil

2 cups of long rice

vermicelli

A pinch of salt

A pinch of white pepper

Water

Chopped zucchini

One tablespoon of ghee

A pinch of salt

Directions

لتحضير اللحمية : في مقلاة نضع سمينة ، عود قرفة ، نصف كيلو من اللحمية المجرمشة ثم نضعها على النار و نضع فوقهم ، ملح ، فلفل ونقوم بتحريك المكونات جميعها ونتركهم على النار حتى الاستواء . لتحضير شيوخ المحشي : ثم نأتي بوعاء آخر ونضع فيه كيلو ونص لين الزبادي ونضع عليهم ثلاث ملاعق من النشاء البودرة ، ملعقة من الملح (ملعقة مسح) ونضع الوعاء على النار و نقوم بتحريكه من حين إلى آخر حتى الغليان ، ومن ثم نأتي بالكوسا و نقوم بتقطيعها إلى شرائح ، وبعدها نأتي بصينية الفرن و نقوم بدهنها في ملعقة من السمن و نقوم بفرد شرائح الكوسا عليها وندخلهم الفرن (بتشعلوا الفرن من الأعلى على أعلى حرارة) ونتركهم حتى الاستواء ، وبعدها نقوم بإضافة شرائح الكوسا المشوية إلى وعاء اللبن ثم نضيف اللحمية بعد وضع عود القرفة جانبا ، ثم نضع وعاء اللبن مع الكوسا و اللحمية على النار و نتركهم حتى غليان اللبن . لتحضير الأرز : في وعاء نضع ملعقة سيمنة ، القليل من الزيت ، الشعيرية ونضعهم على النار ونقوم بتحميمص المكونات حتى تكتسب اللون الذهبي ، ومن ثم نقوم بغسل كاسيتين من الأرز (نوعه رز طويل)، ثم نضع الأرز فوق الشعيرية ونضيف لهم فلفل ابيض وبعدها نحرك المكونات جميعها ، ثم نضيف الماء فوق الأرز و نتركهم على النار حتى يحف الماء من الأرز ، ثم نضع رشة ملح و القليل من الماء (الملح بتضيفوا حسب الرغبة ، والماء اذا شفتوا الرز كثير ناشف بتضيفوا القليل من الماء و رجعوا سكرها عليه ليستوي على مهلو) ، ثم نأتي بورق القصدير و نغطي فيه وعاء الأرز و نضع الغطاء فوق ورق القصدير ونضعه على نار ضعيفة (نار نايسة) حتى الاستواء . لتحميمص الصنوبر : في مقلاة نضع القليل من السمينة و نقوم بوضع الصنوبر وتحميمصه بها، ونضعه فوق اللبن عند التقديم .