Z U C C H I N I W I T H Y O G U R T

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 اللحمة : في مقلاة نضع سمنة ، عود قرفة ، نصف كيلو من اللحمة المجرمشة ثم نضعها على النار و نضع فوقهم ، ملح ، فلفل ونقوم بتحريك المكونات جميعها ونتركهم على النار حتى الاستواء . لتحضير شيخ المحشي : ثم نأتي بوعاء آخر ونضع فيه كيلو ونص لبن 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 (بتشغلوا الفرن من الأعلى على أعلى حرارة) ونتركهم حتى الاستواء ، وبعدها نقوم بإضافة شرائح الكوسا المشوية إلى وعاء اللبن ثم نضيف اللحمة بعد وضع عود القرفة جانباً ، ثم نضع وعاء اللبن مع الكوسا و اللحمة على النار و نتركهم حتى غليان اللبن . لتحضير الأرز : في وعاء نضع ملعقة سمنة ، القليل من الزيت ، الشعيرية ونضعهم على النار ونقوم بتحميص المكونات حتى تكتسب اللون الذهبي ، ومن ثم نقوم بغسل كاستين من الأرز (نوعه رز طويل)، ثم نضع الأرز فوق الشعيرية ونضيف لهم فلفل أبيض وبعدها نحرك المكونات جميعها ، ثم نضيف الماء فوق الأرز و نتركهم على النار حتى يجف الماء من الأرز ، ثم نضع رشة ملح و القليل من الماء (الملح بتضيفوا حسب الرغبة ، والماء اذا شفتوا الرز كتير ناشف بتضيفول القليل من الماء و رجعوا سكروا عليه ليستوي على مهلو) ، ثم نأتي بورق القصدير و نغطي فيه وعاء الأرز و نضع الغطاء فوق ورق القصدير ونضعه على نار ضعيفة (نار نايصة) حتى الاستواء . لتحميص الصنوبر : في مقلاة نضع القليل من السمنة و نقوم بوضع الصنوبر وتحميصه بها، ونضعه فوق اللبن عند التقديم .

C H E F O M A R