

## MEAT IN TRAY

### Ingredients

3 and a half kilos of soft meat (sheep)

500 gm fat

Onions

5 tsp salt

2 and a half teaspoons of black pepper

For the top tray  
:

Juice of 2 lemons ( for the top tray)

tahini ( for the top tray)

pomegranate molasses ( for the top tray)

Second method:

Tomato ( for the top tray)

First method:

green pepper hot ( for the top tray)

### Directions

طريقة تحضير اللحمية: اولاً تأتي باللحمة ( فيكم تحطوا من الفخذ , الكتف , الصدر ) نضع فوقهم اللبنة المفرومة ونقوم بفرمهم بالآلة الكهربائية ومن ثم نضعهم بوعاء و نضع عليهم البصل المفروم ( بس ما كثير تفرموا البصل ) , الملح ( لكل كيلو لحمة بياخذ ملعقة ملح ) , الفلفل الأسود ونخلط المكونات جميعها جيداً ( لازم نحافظ على اللحمية باردة لان اللحمية بس اجاها شوية شوب بتصير طعمتها غير وممكن تخم معكم ) وبعدها نضع اللحمية في صينية الفرن ونقوم بفردها ( اذا ما عندكم فرن فيكم تشوها على الفحم , بتشعلوا منقل الفحم وتخلوا النار بعيدة بتحطوا الصينية فوق المنقل ويتجيبوا صينية ثانية وبتحطوها فوقها وبتأخدوا قسم من الفحم وبتحطوا على وجهها , بتنشوا من الوجه ومن تحت ويتستوي وبتطلع طعمتها خرافية وبتأخذ من نكهة الفحم ) , وبعد فرد اللحمية في الصينية نقوم بعمل فراغات او اشكال ( ليش الفراغات ؟ منشان يضل الدهن بقلب هي الفراغات عم يغذي اللحمية وعم ينغنها ويستسئها وعم يشكلسها أمورها) ثم نقوم بتشغيل الفرن (من فوق وتحت) ونضعه على حرارة 250 أي أعلى حرارة.

مرحلة الشوي بالطريقة الأولى: بعد شوي وتحميم وجه الصينية بالفرن نخرجها من الفرن ونضع على الوجه البندورة المقطعة لشرائح , الفليفلة الحارة ثم نعيدها إلى الفرن حتى يتم شوي البندورة والفليفلة ومن ثم تصيح جاهزة. مرحلة الشوي بالطريقة الثانية : بعد شوي الصينية بالفرن نخرجها ونضع على الوجه الطحينة مع عصير الليمون الحامض(بتخلطوا الطحينة مع عصير جيتين ليمون), ثم نعيدها للفرن قليلاً(ماتخلوها بالفرن كثير لان بتغلي الطحينة معكم) ومن ثم نقوم بتزين الوجه بدبس الرمان وبعدها تصيح جاهزة للتقديم.

C H E F O M A R

Bon Appetit!