M E A T I N T R A Y

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 اللحمة: اولاً نأتي باللحمة (فيكم تحطوا من الفخذ , الكتف , الصدر) نضع فوقهم اللية 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 الاسود ونخلط المكونات جميعها جيداً (لازم نحافظ على اللحمة باردة لان اللحمة بس اجاها شوبة شوب بتصير طعمتها غير وممكن تخم معكم) وبعدها نضع اللحمة في صينية الفرن ونقوم بفردها (اذا ما عندكم فرن فيكم تشوها على الفحم , بتشغلوا منقل الفحم وبتخلوا النار بعيدة بتحطوا الصينية فوق المنقل وبتجيبوا صينية ثانية وبتحطوها فوقها وبتاخدوا قسم من الفحم وبتحطوا على وجها , بتنشوا من الوجه ومن تحت وبتستوي وبتطلع طعمتها خرافية وبتاخد من نكهة الفحم) ، وبعد فرد اللحمة في الصينية نقوم بعمل فراغات أو اشكال (ليش الفراغات ؟ منشان يصل الدهن بقلب هي الفراغات عم يغذي اللحمة وعم ينغنها ويسئسئها وعم يشكلسلها أمورها) ثم نقوم بتشغيل الفرن (من فوق وتحت) ونضعه على حرارة 250 أي أعلى حرارة. مرحلة الشوي بالطريقة الأولى: بعد شوي وتحميص 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 تصبح جاهزة. مرحلة الشوي بالطريقة الثانية : بعد شوي الصينية بالفرن نخرجها ونضع على الوجه الطحينة مع عصير الليمون الحامض(بتخلطوا الطحينة مع عصير حبتين ليمون), ثم نعيدها للفرن قليلاً(ماتخلوها بالفرن كتير لان بتغلي الطحينة معكم) ومن ثم نقوم بتزيّن الوجه بدبس الرمان وبعدها تصبح جاهزة للتقديم.

C H E F O M A R

Bon Apetit!