S T U F F E D

Ingredients
For stuffing:
1 kilo rice
Half a kilo of meat
2 tablespoons safflower
1 tablespoon and a littel of salt
Half a tablespoon and a littel of black pepper
1 tablespoon and a half of soft cumin
1 tablespoon cumin seeds
1 cup vegetable oil
1 tablespoon of ghee
zucchini pulp (as desired)
Meat (for to the bottom of the pot)
Littel pepper
For broth:
6 tablespoons tomato molasses
1 teaspoon salt
2 liters water
2 garlic head (as desired)
dry mint (as desired)

Directions
لتحضير الحشوة: (اولاً بتنقعوا الارز بماء و بتصفوه من الماء) نضع الارز في وعاء ونضع عليه اللحمة المدهنة المجرمشة , العصفر (العصفر بيعطي لون فقط) , الملح , الفلفل اسود, كمون ناعم , كمون حب (بتحطوه بمنخلة وبتغسلوه بماء قبل ما تضيفوه للحشوة) , زيت نباتي (الزيت منشان يطلع رز عم يلمع وما ينخبص بقلب الكوسا), سمنة (السمنة منشان الطعمة ومنشان النغنغة)ثم نضع القليل من لب الكوسا (بتعصروهم من الماء وبعدين بتحطوهم فوق الحشوة منشان تطلع الكوسا رخفة) ثم نقوم بخلط المكونات جميعها, ومن ثم نقوم بحشي الكوسا والباذنجان (والحشوة يلي بتزيد معكم فيكم تحطوها بشاشية وتحطوها مع الكوسا والباذنجان لتنطبخ) لتحضير المرق : نضع في وعاء ماء ونضع عليه ملح , دبس بندورة ثم نخلط المكونات جميعها. طريقة التطبيق: ناتي بطنجرة ونضع فيها قطع لحمة مع رشة فلفل ثم نضع عليهم الكوسا المحشية والباذنجان ثم نضع فوقهم تتقيلة (فيكم تحطوا تتقيلة صحن وتعبوا ماء) ثم نضع عليهم المرق وبعدها نضع الطنجرة على نار عالية وبعد غليان الماء نقوم بتخفيف النار ونتركها حتى الاستواء وقبل الاستواء بعشر دقائق نضيف لهم الثوم المهروس مع النعنع اليابس (اخدت معنا طبخ شي ساعة ونصف تقريباً على نار هادية) وبعد الاستواء نقوم بتصفاية المرق من الطنجرة لوعاء ونقوم بسكب قطع الباذنجان والكوسا المحشية وقطع اللحمة في وعاء التقديم وبعدها يصبح المحشي جاهزاً.

C H E F O M A R

Bon Apetit!