

**Ingredients**

- 3 large onions
- 3 sweet green peppers
- 2 sweet red peppers
- 800 grams lamb meat
- 500 grams of veal without fat
- 200 grams fat
- 300 grams of lamb fat
- parsley ( as desired)
- 2 tablespoons and a quarter of salt
- 1 tablespoon black pepper
- 1 tablespoon and a half of dried pepper
- 1 tablespoon and a half of sumac
- 1 tablespoon of mixed spice
- 1/2 tablespoon of nutmeg ( as desired)
- 6 tablespoons pomegranate molasses
- 2 tablespoons of pepper molasses
- Bread
- with serving dish:
- Yogurt
- hummus with tahini
- pickle

**Directions**

لتحضير اللحمة: في وعاء نضع اللحمة (مفرومة وجه واحد)، يصل مفروم (البصل ما تفرموا كثير يتخلاو فيو ملميس وبتصفوه بمنخلة لأن الماء اللي فيو يتتسود اللحمة)، بقدونس مقطع (اختياري فيكم ماتحطوه)، ملح، فلفل أسود، فليفلة يابسة، سماق، بهار مشكل، جوزة الطيب (اختيارية فيكم ماتحطوها)، دبس رمان (التي ما عنده شحمة ودهنة فيكم تحطوا ملعقتين ثلاثة سمنة مع أي نوع لحمة) دبس فليفلة ثم نخلط المكونات جميعها (فيكم تشتعلوا فيهم فوراً وفيكم تحطوهם بالبراد لفترة حتى تتشرب النكهات مع بعضها).

لتحضير عرياس اللحمة: أولاً نقوم بتشغيل شواية الفحم، ثم تأثبي بالخبزة وتقسمها إلى قسمين ثم نأخذ كمية من اللحمة ونقوم بفردتها على قطعة الخبز (يتخلاو على دائير الخبزة قدر اصبع واحد منشان ما تتطلع اللحمة لبرا) ومن ثم نضع القطعة الثانية من الخبز فوق اللحمة ونكملي باقي كمية اللحمة في نفس الطريقة، وبعدها نقوم بشويهم على شواية الفحم (يأخذوا على كل وجه تقريباً 5 دقائق) وبعد مرحلة الشوي تصبح العرياس جاهزة وتأكل مع اللبن (العيaran)، المسبيحة والمحلل.