

ASHURE DESSERT

Ingredients

1 kilo of wheat (5 cups)

2 cups of beans

2 cups chickpeas

2 cups Bean

Immersion water (for boiling cereals)

Quarter of a tablespoon of carbonate

Quarter kilo of dried apricots (250 grams)

Quarter a kilo of raisins (or any type available)

Water (you can use milk instead of water, as desir

Half a kilo (two cups) of date molasses (you can u

1 tablespoon fennel

1 tablespoon of anise

Half a liter of cold water + 3 tablespoons of corn

for the top:

Pinch of anise & fennel

Coconut

pomegranate

walnut (you can use any type of nuts)

black raisin

dried apricots

طريقة سلق الحبوب: اولاً نضع كل نوع في وعاء ومن ثم نصيف الماء على كى نوع من الحبوب ((منشان يسهل عملية الاستواء))، (القول المغلوق اذا ما عندكم منو فيكم تنقوا القول بقشره نهار كامل وبعد ما تنقوه بتفكوا القشرة وبينفلق معكم بكل سهولة)، (كل نوع من الحبوب يتاخذ وقت بالسلق ، القمح والفاصوليا بحطلمهم ماء6 فيجة لان بدى ارجع استخدم الماء الى سلقتهم فيها اما الفول والحمص بدى حطلمهم ماء من الحنفية لان الماء ما عاد بدى استعمالها ، طبعاً الحبوب مغسولة كثير منيح)) ثم نضعهم على النار ونتركهم حتى الغليان (وبعد الغليان تظهر رغوّة على الوجه هي الرغوّة بسموها زفرة البقوليات ولازم نقش هي الزفرة) ، (الحمص في نوع بيحي مقشور ومفلوق فيكم تستعملوا اذ هذا مو متوفر ، اذا هذا الحمص الحبة كاملة متوفر بياخذ وقت بسلق فنحننا شو منحطوا ؟ منحط كربونات الصوديوم بس الماء تبع الحمص ما عاد منستعملها لان دخل فيها كربونات) ، (القمح ينطبخ نص طيخة يعني بينسلق نص سلق) ، (الفاصوليا بتنسلق على الاخير بس ما بتفرط لازم يكون فيها قرشة) ، (القول المغلوق بس يستوا اذا تركتوا على النار دغري بذوب فلازم ننتبه يضل فيو قرشة) ، (الحمص بدى اسويه لحتى يضل فيو قرشة ليش ؟ لان بدو يرجع ينطبخ مع القمح بياخذ استواء كامل بس كمان يضل بحافظ على قوامو) وبعد سلق القمح نص سلق نقوم بتغطية الوعاء ومن ثم نضع عليه قطعة قماش ونتركه قليلاً حتى يشرب الماء (نغطي الطنجرة ونكمرها ببطانية ، شو بصير بس نكمرها؟ حبة القمح على البخار بتفتح وتبصير طرية ومحافظة على قوامها اما اذا تركتوه عم يغلي ليستوي القمح بسموها بنمرت القمح يعني بروج القوام تبعو ، لحتى نحافظ على القوام تبعو منععمل هي الطريقة)، (الحمص بس تشوفوا حبة حبتين بليش يطلع القشر تبعهم معناتا خلص استوى وينفس الوقت الحبة محافظة على قوامها واذا لقيتو رح يستوي كثير بتفتحوا الماء الباردة عليه ، الماء الباردة بتوقف عملية الاستواء وانا هيك رح اعمل)،(القول كمان استوى معنا! الفاصوليا بعد ما تستوي ما منكب الماء عنها والحبة محافظة على قوامها)،(تقريباً اخذوا معنا سلق 25 دقيقة)) .

طريقة طبخ الحبوب: بعد الانتهاء من سلق الحبوب ناتي بوعاء كبير ونضع به القمح ، الفاصوليا مع الماء (ليش منحط الماء ؟ لان فيه نكهة القمح والفاصوليا نكهة طيبة) ثم نضع الفول والحمص فوقهم (طبعاً الفول والحمص فوراً بترفعوهم على ماء بارد بعد السلق وخصوصاً الفول لان ما بيتحمل ويبفرط فوراً) ثم نضع مشمش مجفف ، زبيب (هلق الخيار الكم فيكم تحطوا حليب او ماء هاد الموضوع بيرجع الكم وانا رح حط ماء)، ماء وبعدها نضع الوعاء على نار متوسطة ونترك الوعاء حتى الغليان ومن ثم نصيف دبس التمر ونقوم بتحريك المكونات ((فيكم تحلوها بشغلتين سكر او دبس تمر))،(طبعاً هي يتغير لونها بدبس التمر بروج على لون غامق ، بالسكر يضل لونها ابيض ؛اذا بدكم تحطوا سكر تقريباً بتحطوا 3 كاسات طبعاً انتوا هون مو مجبورين بتحطوا شوية سكر وتذوقوا لحتى يذوب السكر وتذوقوا لتلاقوا النتيجة الطعم الحلو الي بدكم ياه)) ، ثم نصيف البانسون والشمر (شو هي الدقة ؟ هي مكونة من شغلتين الي هنن شمرا وبانسون هي هي بهاراتها للحبوب بدون هدول ما بتعرف نكهة الحبوب) ، (لما يكون القمح لسا في ماء كثير يعني شرب ماء ولسا ضل في ماء ما عاد في داعي تحط نشا لحتى تسمك بتسمك منا وفيها يعني من الفاصوليا من القمح وممكن اذا بتتركوها وقت طويل على الغاز وعلى نار هادية ممكن تسمك ، لكن نحنا المكونات ما بدى باها تستوي كثير و ما فينا نخليها وقت طويل على النار فعندي هون ماء ونشا بذوبهم بماء باردة بنزل شوي منهم ما بكثر بنزل لحد ما شوف هي قديش بتاخذ وتحرك لحتى شوف القوام الي بدى ياه واذا ما عطاني القوام الي بدى ياه يزيدهن) ونستمر بتحريك المكونات حتى نحصل على القوام المطلوب ومن ثم نرفعهم عن النار ونقوم بسكهم في وعاء التقديم ونتركهم قليلاً(لحتى يبردوا) وبعدها تزين في القليل من البانسون والشمر ، جوز الهند ، رمان ، جوز، مشمش مجفف ، زبيب اسود ثم تصيح حلة العاشوراء جاهزة.

C H E F O M A R

Bon Appetit!