

# BREAKFAST OF A TURKISH FAMILY IN RAMADAN

## Ingredients

Onion

Garlic

1 tablespoon and half of flour

Lentils

Paprica

Turmeric

Salt

For Rice with hummus  
:

Rice

Hummus

Chicken

For çiğ köfte  
:

soft bulgur

3 cloves of garlic

One onion

1 Tablespoon of capsicum molasses

For Tepsi Kebap  
:

Ghee

Minced meat

Tomato

Pepper

Tomato molasseswith a little of water

For Turkish salad  
:

Tomato

Pepper

walnut

Onion ( you can use green onion)

Parsley

Beet

Pomegranate molasses

Salt

## Ingredients

Sumac

For Gúllaç

:

Cornstarch

Flour

Alittel of water

milk

Sugar

walnut chopped

Cotton candy

pistachio (for decoration)

For Lentils soup:

Carrot

## Directions

لتحضير شوربة العدس : اولاً تأتي بوعاء ونضع فيه جزر مقطع، بصل مقطع، ثوم مقطع ، طحين ونقوم برفع الوعاء على النار ونتركهم حتى التخميص مع بعضهم، من ثم نضع عدس مغسول ، بابريكا ، كركم ، ملح ونتركهم على النار حتى الإستواء . لتحضير تشي كوفتا ( كبة نية) : اولاً تأتي بوعاء ونضع فيه برغل ناعم ، ثوم مدقوق ، بصل مفروم ناعم ، دبس فليفلة ونقوم بعجن المكونات مع بعضهم جيداً بكف اليد ( بتصلوا تعجنوا الكوفتا لحتى تلتزق بالصينية ، بتقلبوا الصينية على وجهها اذا لزقت بالصينية بتكون، الكوفتا تمام 100% )، ثم تصبج جاهزة . لتحضير تيبسي كباب ( كباب بالصينية) : اولاً نقدم بدهن الصينية بالقليل من السمنة، ثم نقوم بقرد اللحم المقرومة بالصينية ونرصها لتصبح على مستوى واحد ، ثم نضع على وجه اللحم بندورة مقطعة دوائر ، فليفلة مقطعة ، دبس بندورة مخفف مع القليل من الماء وبعدها ندخل الصينية بالفرن وتتركها حتى الإستواء .

لتحضير الكولاج (حلى الكولاج التركي) : اولاً تأتي بوعاء ونضع فيه سكر ، حليب ونقوم برفع الوعاء على النار ليتشكل الخليط المطلوب، ثم نقوم بعجن عجينة الكولاج نضع في وعاء نشاء ، ماء ، طحين ( يعني النشاء غالب على الطحين ) ونقوم بعجن المكونات مع بعضها ( اول شي بتعجنوها مثل الكريب بالمقلاية بتشيلوها ناشفة )، ثم نضعها في وعاء التقديم ومن ثم نقوم بإضافة الحليب الساخن على العجين ( الحليب والسكر ، ومجرد ما صفتوا التشربية بتصير تلم على بعضها) ، ( الكولاج : بتعملوها عشر طبقات اول شي خمس طبقات وترجعوا تضيفوا طبقة جوز مفروم بالنص وترجعوا تعملوا خمس طبقات فوفهم )، ثم يزين الوجه بغزل البنات والفسنق الحلبي ومن بعدها يصبح الكولاج جاهزاً . لتحضير السلطمة التركية : اولاً تأتي بوعاء ونضع فيه بندورة مقطعة ، فليفلة مقطعة ، جوز ، بصل مقطع ( فيكم تحطوا البصل الاخضر او البصل العادي ) ، بقدونس مفروم ، شوندر ، دبس رمان ، زيت الزيتون ، ملح ، سماق ونقوم بخلط المكونات مع بعضهم .

C H E F O M A R

Bon Appetit!