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 Gűllaç :
Cornstarch
Flour
Alittel of water
milk
Sugar
walnut chopped
Cotton candy
pistachio (for decoration)
For Lentils soup:
Carrot

Directions
لتحضير شوربة العدس : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه جزر مقطع، بصل مقطع ، ثوم مقطع ، طحين ونقوم برفع الوعاء على النار ونتركهم حتى التحميص مع بعضهم، من ثم نضع عدس مغسول ، بابريكا ، كركم ، ملح ونتركهم على النار حتى الإستواء . لتحضير تشي كوفتا (كبة نية) : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه برغل ناعم ، ثوم مدقوق ، بصل مفروم ناعم ، دبس فليفلة ونقوم بعجن المكونات مع بعضهم جيداً بكف اليد (بتضلوا تعجنوا الكوفتا لحتى تلزق بالصينية ، بتقلبوا الصينية على وجها اذا لزقت بالصينية بتكون، الكوفتا تمام 100%)، ثم تصبح جاهزة . لتحضير تيبسي كباب (كباب بالصينية) : اولاً نقدم بدهن الصينية بالقليل من السمنة، ثم نقوم بفرد اللحمة المفرومة بالصينية ونرصها لتصبح على مستوى واحد ، ثم نضع على وجه اللحمة بندورة مقطعة دوائر ، فليفلة مقطعة ، دبس بندورة مخفف مع القليل من الماء وبعدها ندخل الصينية بالفرن ونتركها حتى الإستواء . لتحضير الكولاج (حلى الكولاج التركي) : اولاً نأتي 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 متل الكريب بالمقلاية بتشيلوها ناشفة)، ثم نضعها في وعاء التقديم ومن ثم نقوم بإضافة الحليب الساخن على العجين ((الحليب والسكر ، ومجرد ما ضفتوا التشريبة بتصير تلم على بعضها) ، (الكولاج : بتعملوها عشر طبقات اول شي خمس طبقات وبترجعوا تضيفوا طبقة جوز مفروم بالنص وبترجعوا تعملوا خمس طبقات فوقهم))، ثم يزبّن الوجه بغزل البنات والفستق الحلبي ومن بعدها يصبح الكولاج جاهزاً . لتحضير السلطة التركية : اولاً نأتي 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 Apetit!