

BURAK WITH PIZZA

Ingredients

For the burak filling:

Onion

Meat

Nuts (as desired)

For the burak boil :

Water

1 teaspoon of salt

A little of Vegetable oil

For the burak sauce :

3/4 kilo of yogurt

garlic

1 tablespoon Tahini

For the pizza:

Pizza dough

Crushed garlic with a little of oil

Sauce

mushroom

Kashkawan cheese

Mozzarella cheese

black olive

corn

Green pepper

Red pepper

Tomato

A pinch of olive oil

Directions

لتحضير حشوة البرك : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه بصل و نرفع الوعاء على النار ونقوم بقلي البصل ثم نضيف لهم اللحمه ، مكسرات (حسب الرغبة) ونحرك المكونات ونتركهم حتى الإستواء ومن ثم نقوم بحشي البرك . لسلق البرك : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه ماء ونرفع الوعاء على النار وبعد غليان الماء نضع ملح ، القليل من الزيت النباتي ، ثم نضع البرك المحشية ونتركهم حتى الغليان ، وبعدها نضعهم في مصفاة ثم نضع البرك في وعاء التقديم ونسكب عليهم الصوص وبعدها تصح البرك جاهزة .
لتحضير صوص البرك : اولاً نضع في وعاء لبن زبادي ، ثوم ، طحينه ونخفق المكونات مع بعضهم حتى يتشكل الخليط المطلوب . لتحضير البيتزا : اولاً نمد العجينة بالشويك ونضعها بالصينية (ما عملوها رقيقة كثير ولا سميكة كثير خلوها للعجينة تكون سماكتها وسط)، ثم نقوم بعمل ثقب بالعجينة بواسطة شوكة (مشان ما تنفش كثير)، ومن ثم ندهن العجينة بالثوم المدقوق مع القليل من الزيت ، ثم نضيف صوص البيتزا (بصل ، ثوم ، بندورة ، اوريجانو ، ملح ، فلفل اسود) فطر مقطع ، جينة قشقوان ، جينة موزريلا ، زيتون اسود مقطع ، ذرة ، فليفلة خضراء مقطعة ، فليفلة حمراء مقطعة ، بندورة مقطعة لقطع متوسطة ، القليل من زيت الزيتون ، ثم ندخل الصينية إلى الفرن (بتكونوا مشغلين الفرن من قبل لحتى يحمى) ونتركها لمدة 15 دقيقة تقريباً أي حتى الاستواء وبعدها تصح البيتزا جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Apetit!