

# CABBAGE (STUFFED CABBAGE)

## Ingredients

1 head of cabbage

Fatty meat slices

3 heads of garlic

10 cloves of crushed garlic

3 tablespoons of dried mint

Juice of 5 lemons (approximately 250 ml)

A little of water

For the stuffing:

1 kg of rice

Half a kilo of coarsely ground fatty meat

4 cloves of very finely crushed garlic

1 and a half teaspoons of salt (or as desired)

Half a teaspoon of white pepper

Half a teaspoon of finely ground cumin

1 and a half teaspoons of mahlab

1 tablespoon of ghee

A little of olive oil (about 1 tablespoon)

For the broth:

1.5 liters of water

1 and a half teaspoons of salt

Half a teaspoon of black (or white) pepper

Half a teaspoon of ground cumin

1 teaspoon of mahlab

## Directions

طريقة سلق الملفوف : أولاً تأتي برأس الملفوف ونقوم بقص اللب الداخلي (بتكونوا حاطين طنجرة فيها ماء على النار لحتى تغلي ) ، ثم نضع رأس الملفوف بقلب الماء المغلي ونقوم بسلق أوراق الملفوف ( و يتجيبوا كجاية ويتصيروا تنزلوا الماء المغلي بقلب الملفوف لحتى يرخي معكم ، نحن ما بدنا تطبخه بس بدنا الملفوف يرخي بقلب الماء ، وبعدها بتشلوهم ورقة ورقة من المي وبتصفوهم على صينية وحدة وحدة مشان الدخنة تبعها تطلع ) ، بعد السلق نقوم بقص الملفوف بالشكل المطلوب (حسب الرغبة ) . لتحضير الحشوة : أولاً تأتي بالأرز ونقوم بغسله ثم نضع فوق الأرز لحمه مدهنة خشنة ، ثم ، ملح ، فلفل ابيض ، كمون ، محلب ، سمينة (لكن اذا لحمه عندكم مو مدهنة لازم تكثرنا سمينة ) ، زيت ( مشان الأرز ما يخبص ومشان يعطي لمعة ) ، ثم نخلط المكونات مع بعضهم ( بس ما ترصوا كثير على حبة الأرز مشان ما تخبص ) .  
طريقة لف الملفوف : تأتي بورقة الملفوف ونضع فوقها الحشوة في اول الورقة باتجاه الخطوط مع ترك مسافة من الورقة من الأعلى ومن الأسفل (مشان لما تنضج حبة الأرز ما تتطلع لبرا الورقة ويتخلوا الورقة مرتخية ) وبعدها نقوم بلف الورقة مع اتجاه خطوط ورقة الملفوف ، ونكمل حشي باقي الأوراق في نفس الطريقة . لتحضير المرق : لولاً تأتي بوعاء ونضع فيه ماء فيجة ، ملح ، فلفل ابيض او اسود ، كمون حب ، محلب ونقوم بتحريك المكونات جميعها. مرحلة تطبيق الملفوف : تأتي بوعاء ونضع في الأسفل شرحات اللية ، ثم نضع الثوم بين وجه الماء ) وبعدها نضع قطع الملفوف المحشية ، ونقوم بوضع تقيلة على الملفوف (هي نقطة كثير مهمة مشان ما تتطلع قطع الملفوف على وجه الماء ) وبعدها نضيف المرق، ثم نرفع الوعاء على نار قوية حتى الغليان ، وبعد الغليان نخفف النار ونتركها حتى الاستواء ، ومن ثم نرفع التقيلة ونضيف لهم الثوم المدقوق ، عصير ليمون حامض ، نغنع يابس ( بتخلوه النغنع لآخر شئ مشان ما يسود النغنع ) ، وبعد استواء الملفوف نرفع الوعاء عن النار ، ونقوم بتصفية المرق بوعاء التقديم ، ثم نرفع الملفوف من الوعاء إلى وعاء آخر للتقديم وبعدها يصبح الملفوف جاهزاً .

Bon Apetit!