

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 (يتكونوا حاطين طنجرة فيها ماء على النار لحتى تغلي) ، ثم نضع رأس الملفوف بقلب الماء المغلي ونقوم بسلق أوراق الملفوف (وبتجيبوا كجاية وبتصبروا تنزلوا الماء المغلي بقلب الملفوف لحتى يرخي معكم ، نحن ما بدنا نطبخه 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 ، ثوم ، ملح ، فلفل ابيض ، كمون ، محلب ، سمنة (لكن اذا لحمه عندكم مو مدهنة لازم تكثرنا سمنة) ، زيت (مشان الرز ما يخبص ومشان يعطي لمعة) ، ثم نخلط المكونات مع بعضهم (بس ما ترصوا كثير على حبة الرز مشان ما تخبص) .
طريقة لف الملفوف : ناتي بورقة الملفوف ونضع فوقها الحشوة في اول الورقة باتجاه الخطوط مع ترك مسافة من الورقة من الأعلى ومن الأسفل (مشان لما تنضج حبة الرز ما تتطلع لبرا الورقة وبتخلوا الورقة مرتخية) وبعدها نقوم بلف الورقة مع اتجاه خطوط ورقة الملفوف ، ونكمل حشي باقي الأوراق في نفس الطريقة . لتحضير المرق : أولاً تأتي بوعاء ونضع فيه ماء فيحة ، ملح ، فلفل ابيض او اسود ، كمون حب ، محلب ونقوم بتحريك المكونات جميعها. مرحلة تطبيق الملفوف : ناتي بوعاء ونضع في الأسفل شرحات اللببة ، ثم نضع الثوم بين قطع اللببة ، ثم 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 ، نعنن يابس (بتخلوه النعنن لآخر شي مشان ما يسود النعنن) ، 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!