

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 نأتي برأس الملفوف ونقوم بقص اللب الداخلي (بتكونوا حاطين طنجرة فيها ماء على النار حتى تغلي) ، ثم نضع رأس الملفوف بقلب الماء المغلبي ونقوم بسلق أوراق الملفوف (و بتخييوا كبحاية و بتضيروا تنزلوا الماء المغلبي بقلب الملفوف حتى يرخي معكم ، نحنا ما بدنا نطبخ سس بذنا الملفوف يرخي بقلب الماء ، وبعدها بتخلوهم ورقة ورقة من المي وبنصفوههم على صينية واحدة وحدة مشان الدخنة تبعها تطلع) ، بعد السلق نقوم بقص الملفوف بالشكل المطلوب (حسب الرغبة). ل لتحضير الحشوة : أولاً نأتي بالرز ونقوم بغسله ثم نضع فوقه الأرز لحمة مدهنة خشنة ، ثوم ، ملح ، فلفل أبيض ، كمون ، محلب ، سمنة (لكن اذا لحمة عندكم مو مدهنة لازم تكتروا سمنة) ، زيت (مشان الرز ما يخبيص ومشان يعني بيعطي لمعة) ، ثم نخلط المكونات مع بعضهم (سس ما ترضوا كثير على جبة الرز مشان ما تخبيص).

طريقة لف الملفوف : نأتي بورقة الملفوف ونضع فوقها الحشوة في أول الورقة باتجاه الخطوط مع ترك مسافة من الورقة من الأعلى ومن الأسفل (مشان لما تتصفح جبة الرز ما تتطلع لبرأ الورقة ويتخلو الورقة مرتخية) ويعدها نقوم بلف الورقة مع اتجاه خطوط ورقة الملفوف ، ونكمel حشى باقي الأوراق في نفس الطريقة . ل تحضير المرق : أولاً نأتي بوعاء ونضع فيه ماء فتحة ، ملح ، فلفل أبيض او أسود ، كمون حب ، محلب ونقوم بتحريك المكونات جميعها. مرحلة تطبيق الملفوف : نأتي بوعاء ونضع في الأسفل شرحتات اللية ، ثم نضع الثوم بين قطع اللية ، ثم نضع قطع الملفوف المحشية ، ونقوم بوضع تتنقيلة على الملفوف (هي نقطة كبيرة مهمة مشان ما تتطلع قطع الملفوف على وجه الماء) ويعدها نصف المرق ، ثم نرفع الوعاء على نار قوية حتى الغليان ، وبعد الغليان نخفف النار ونتركها حتى الاستواء ، ومن ثم نرفع التتنقيلة ونصيف لهم الثوم المدقوق ، عصير ليمون حامض ، نعنع يابس (بتخلوه النعنع لآخر شي مشان ما يسود النعنع) ، 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!