

HARRA ESBAO'O

Ingredients

1 cup olive oil

2 heads of garlic

green coriander

For harra esbao'o dough
:

3 cups of flour

1 teaspoon salt

1 cup and a little water

For the top
:

7 fried onions (chopped for slices)

Soft chopped green coriander

Fried tortilla bread (chopped for squares)

pomegranate

pomegranate molasses

3 glasses of lentil

immersion water

250 g tamarind (half a mold) + immersion water

A little oil

2 teaspoons salt

Directions

لتحضير الحراق أصبعه : اولاً تأتي بالعدس ونغسلهم بالماء ثم نضعهم في وعاء ونغمرهم في الماء ثم نضعهم على النار وبعدها تأتي بقطعة تمر هندي (نصف قالب) نقطعها ونضعها في وعاء و نغمرها في الماء ثم نضع الوعاء على النار ونتركه حتى الغليان (العدس لازم يستوي 3/4 الاستواء وبعدها بتضيفوا عليه العجين)، وبعدها غليان التمر هندي تأتي بمصفاة ونصفيهم بها، ومن ثم نضعهم في وعاء العدس ونضيف لهم القليل من الزيت ، ملح (منشان العجينة ما تلتزق على بعضا) ونتركهم حتى الغليان (وأهم شي تشيلوا الرغوة يلي بتطلع على الوجه، قبل ما تضيفوا العجين)، وبعدها الغليان نضيف لهم قطع العجين وبعدها نثقل القوام واستواء العجين تأتي بمقلاة ونضع بها زيت زيتون ، ثم (مدقوق) ونقوم بقليهم في الزيت وبعدها نضع كزبرة خضراء مقطعة ونحركهم مع بعضهم، ومن ثم نضعهم في وعاء الحراق أصبعه وبعدها غليانهم قليلاً، نرفع الطنجرة من على النار و نسكب الحراق أصبعه بوعاء التقديم ويزين الطبق في شرائح البصل المقلية وحب الرمان والخبز المقلي والقليل من دبس الرمان ثم يصبح الحراق أصبعه جاهزاً .

لتحضير عجينة الحراق أصبعه : تأتي بوعاء ونضع فيه طحين ، ملح ونحرك المكونات مع بعضها، ثم ننزل عليهم بالماء ونقوم بعجن المكونات جميعها، ومن ثم نترك العجينة لمدة 10 دقائق (بتصلوا تعجنوا لحتى تصير عجينة طرية وتصير مثل المطاط ، بتخلوا العجينة ترتاح لمدة 10 دقائق وبعدها نضع طحين على الطاولة ونقوم بفرد العجينة بالشوك وتقطعها لقطع صغيرة ((بتصلوا تفردوا لحتى تصير رقيقة لان العجين بينفش فلازم يكون رقيق) ، (وبعدها ما بتفردوا العجين بترشوه بالطحين)،(و بتلوه عن طاق اول وبترجعوا ترشوا طحين وبتلوه طاق ثاني وبترجعوا تقطعوه بالسكين وبعدها ما قطعنا العجين بتفردوا كانوا فوتوتشيني وبترجعوا ترشوا عليه طحين وبتقطعوه بسكين قطع صغيرة قد خرطة الاصبع ، وانتوا وعم تقطوه بتفردوا العجين منشان ما يديق ببعضوا وبعدها ما تخلصوا تقطيع العجين بتخطوهم بمنخلة وبتخلوهم من الطحين منشان ما يعجنوا على بعضهم). لتحضير زينة الحراق أصبعه : تأتي بالبصل ونقطعها لشرحات (أهم شي يكونوا قد بعض ورقاق منشان يستوا سوا) ثم نضع الزيت على النار ونتركه حتى يسخن ثم نضع شرحات البصل ونقوم بقليهم (مو لازم يكون زيت كثير حامي)، (ما بتحركهم نهائي لحتى ياخذوا لون ذهبي ، أهم شغلة يكون لون البصل جنج الدبور لان اذا أسود البصل بيمرمر)، ومن ثم نقوم بفرم الكزبرة الخضراء ونقوم بتقطيع خبز الثورتيا لمربعات وبعدها نقوم بقليهم في الزيت حتى يصبح لونهم ذهبي ثم نقوم بفرط الرمان في وعاء .

Bon Apetit!