H A R R A E S B A O ' 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 نأتي بالعدس ونغسلهم بالماء ثم نضعهم في وعاء ونغمرهم في الماء ثم نضعهم على النار وبعدها نـأتي 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)، وبعد غليان التمر هندي نأتي بمصفاة ونصفيهم بها، ومن ثم نضعهم في وعاء العدس ونضيف لهم القليل من الزيت , ملح (منشان العجينة ما تلزق على بعضا) ونتركهم حتى الغليان (وأهم شي تشيلوا الرغوة يلي بتطلع على الوجه، قبل ما تضيفوا العجين)، وبعد الغليان نضيف لهم قطع العجين وبعد ثقل القوام واستواء العجين نأتي بمقلاية ونضع بها زيت زيتون , ثوم(مدقوق) ونقوم بقليهم في الزيت وبعدها نضع كزبرة خضراء مقطعة ونحركهم مع بعضهم، ومن ثم نضعهم في وعاء الحراق أصبعه وبعد غليانهم قليلاً، نرفع الطنجرة من على النار و نسكب الحراق أصبعه بوعاء التقديم ويزّين الطبق في شرائح البصل المقلية وحب الرمان والخبز المقلي والفليل من دبس الرمان ثم يصبح الحراق أصبعه جاهزاً . لتحضير عجينة الحراق أصبعه : ناتي بوعاء ونضع فيه طحين , ملح ونحرك المكونات مع بعضها، ثم ننزل عليهم بالماء ونقوم بعجن المكونات جميعها، ومن ثم نترك العجينة لمدة 10 دقائق (بتضلوا تعجنوا لحتى تصير عجينة طرية وتصير متل المطاط , بتخلوا العجينة ترتاح لمدة 10 دقائق) وبعدها نضع طحين على الطاولة ونقوم بفرد العجينة بالشوبك وتقطيعها لقطع صغيرة ((بتضلوا تفردوا لحتى تصير رقيقة لان العجين بينفش فلازم يكون رقيق) , (وبعد ما بتفرقدوا العجين بترشوه بالطحين)،(و بتطوه عن طاق اول وبترجعوا ترشوا طحين وبتطوه طاق ثاني وبترجعوا تقطعوه بالسكين وبعد ما قطعتوا العجين بتفردوا كأنوا فوتوتشيني وبترجعوا ترشوا عليه طحين وبتقطعوه بسكين قطع صغيرة قد خرطة الاصبع , وانتوا وعم تقطوه بتفرفدوا العجين منشان ما يدبق ببعضوا وبعد ما تخلصوا تقطيع العجين بتحطوهم بمنخلة وبتنخلوهم من الطحين منشان ما يعجنوا على بعضهم). لتحضير زينة الحراق أصبعه : ناتي بالبصل ونقطعه 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 بتحركوهم نهائي لحتى ياخذوا لون ذهبي , أهم شغلة يكون لون البصل جنح الدبور لان اذا أسود البصل بيمرمر)، ومن ثم نقوم بفرم الكزبرة الخضراء ونقوم بتقطيع خبز التورتيا لمربعات وبعدها نقوم بقليهم في الزيت حتى يصبح لونهم ذهبي ثم نقوم بفرط الرمان في وعاء .

Bon Apetit!