L A M B S H A N K S S H A K R I Y E H

Ingredients
To boil the meat:
1 kilo and 200 grams of meat shank
2 pieces of dry lemon
A little of cardamom
cinnamon
A little of clove
A little of bay leaf
A little of vegetable oil
Half a piece of onion
Boiling water
For Yogurt :
1 kilo and a half of yogurt
1 tablespoon of salt
1 cup of cooking cream
1 cup full fat milk
2 tablespoons and a half of cornstarch
2 pieces of fried onions
2 tablespoons of meat broth
1 tablespoon of white pepper

Directions
لسلق اللحم : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه ليمون يابس , هيل , قرفة , قرنفل , ورق غار , زيت نباتي ثم نرفع الوعاء على النار ليتم تحميص المكونات ثم نضع البصل , لحمة موزات (بتخلوا اللحمة على النار لحتى تاخذ لون مع البهارات)، ومن ثم نضع ماء مغلي ونتركهم حتى الغليان، ثم نرفع الزفرة عن وجه المرق (بعد ما تقشوا الزفرة بتسكروا غطاء الطنجرة , بتاخدلها وقت من 15-40 دقيقة لتستوي معكن) ونتركها حتى الاستواء تقريباً لمدة 15-40 دقيقة. لتحضير لبن الشاكرية : اولا نأتي بوعاء ونضع فيه لبن زبادي (لازم يكون حامض وقدر الإمكان دسم) , ملح , كريمة طبخ (بترفع الدسم وبتعطي نعومة ملمس للبن) , حليب كامل الدسم ((بيساعد بربط اللبن)،(اذا اللبن دسم وأصلي او لبن معزة ما بدو ولاشي بس نشا))، نشا ذرة (لكيلو ونص لبن = 2 ملعقة ونصف نشا ذرة)، ثم نخلط المكونات على الآلة الكهربائية، وبعدها نقوم بتحميص البصل مع ملعقة سمنة والقليل من الملح (مو تحميص تذبيل بس)، ومن ثم نطبخ اللبن على النار (اهم شغلة من لما تشغلوا النار تحت اللبن ما تكون النار قوية تكون متوسطة وبتضلوا تحركوه بالمشبك وما توقفوا عن التحريك لحتى يغلي بس يغلي خلص ما عاد يفرط اللبن , وأكلات اللبن بشكل عام أي شي بتضيفوه آخر شي)، وبعد غليان اللبن ننزل عليه بمرق سلق اللحم (مشان تركز النكهة أكثر مرق الموزات ثقيلة ما في داعي تكثروا منها , مرق سلق اللحم سخن واللبن سخن بيتجانسوا مع بعض فوراً واللبن ما بيفرط)، ونضع اللحم على اللبن , البصل المقلي (لبن الشاكرية ما بصير يكون سميك لان بس يبرد بيجمد من النشا)، ثم نرفع الوعاء على نار هادئة ونضع فلفل ابيض وبعدها تصبح الشاكرية جاهزة ويقدم معها البرغل.