

# 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 تأتي 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 ( يتخلوا اللحمية على النار لحتى تأخذ لون مع البهارات ) , ومن ثم نضع ماء مغلي ونتركهم حتى الغليان , ثم نرفع الزفرة عن وجه المرق (بعد ما تفشوا الزفرة بتسكروا غطاء الطنجرة , يتأخذها وقت من 15-40 دقيقة لتستوي معكن) ونتركها حتى الاستواء تقريباً لمدة 15-40 دقيقة.

لتحضير لبن الشاكرية : اولاً تأتي بوعاء ونضع فيه لبن زبادي ( لازم يكون حامض وقد الإمكان دسم ) , ملح , كريمة طبخ ( بترفع الدسم وتعطى نعومة ملمس اللبن ) , حليب كامل الدسم ((يساعد بربط اللبن)), ( إذا اللبن دسم وأصلي او لبن معزة ما بدو ولاشي بس نشا ), نشا ذرة ( لكيو ونص لبن = 2 ملعقة ونصف نشا ذرة), ثم نخلط المكونات على الآلة الكهربائية, وبعدها نقوم بتحميص البصل مع ملعقة سمينة والقليل من الملح (مو تحميص تذييل بس ), ومن ثم نطبخ اللبن على النار ( اهم شغلة من لما تشغلوا النار تحت اللبن ما تكون النار قوية تكون متوسطة ويتصلوا 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 نكتروا منها , مرق سلق اللحم سخن واللبن سخن بيتجانسوا مع بعض فوراً واللبن ما ييفرط ), ونضع اللحم على اللبن , البصل المقلي ( لبن الشاكرية ما بصير يكون سميك لان بس بيرد بيجمد من النشا), ثم نرفع الوعاء على نار هادئة ونضع فلفل ابيض وبعدها تصيح الشاكرية جاهزة ويقدم معها البرغل.