

LEBANESE MULUKHIYAH

Ingredients

For boiling chicken:

1 chicken

1 carrot

1 onion

Spices

Cardamom

Bay leaf

For Mulukhiyah:

Dry Mallow

1 tablespoon of ghee

Garlic soft chopped

Garlic

A littel of black pepper

A littel of ground cinnamon

1 tablespoon dry coriander

Salt

Immersion water (of boiling water chicken)

Chopped coriander

1 Boiling onion

1 roast onion

For sauce:

Garlic soft chopped

Onion soft chopped

A littel of chopped coriander

Vinegar

Lemon Juice

A littel of olive oil

Salt

Directions

لتحضير الملوخية : اولاً نقوم بتنقية الملوخية (بتنقوا الملوخية من العرق و العرق الي من فوق هو الي يعمل خيطان بالملوخية لازم تشيلوا) ، ثم نقوم بغسل الملوخية بماء ساخن ثم نعصر الملوخية من الماء (لازم يكون زوم الملوخية صافية) ، ومن ثم ناتي بوعاء ونضع فيه سمينة ونرفعه على النار ثم نضع الملوخية ونقوم بقلي الملوخية ، وبعدها ناتي بمقلاة ونضع فيها سمينة ونرفعها على النار و نضع ثوم مدقوق و ثوم مقشر ونقوم بقلي المكونات مع بعضها (لحتى ينقلوا منيح) ، ثم نضيف لوعاء الملوخية البهارات (كزبرة ، فلفل اسود. قرفة ، كزبرة مجففة ، ملح) ، ثم نضع ماء عمر من ماء سلق الدجاج (لما تستوي ورقة الملوخية بدها من 30 - 45 دقيقة بتبليشوا تفصصوا الدجاج ، ما تحطوا الدجاج معها لان الملوخية بتصبغ فوراً اخر شي بتحطوا الدجاج)
ثم نترك الملوخية على النار حتى الاستواء ، ومن ثم نضع الدجاج المقطع والبصل المسلوق و نقوم بوضع الكزبرة الخضراء المفرومة والبصل المشوي في مقلاة الثوم ونقوم بقلي المكونات على النار ، ومن ثم نقوم بوضعهم فوق الملوخية ونتركهم حتى الاستواء ، وبعدها نسكب الملوخية بطبق التقديم ويقدم معها الأرز ومع الخبز المحمص والصوص وبعدها تصح الملوخية جاهزة . لسلق الدجاج : اولاً نضع في وعاء الدجاج ، ماء ، جزر ، بصل ، هيل ، بهارات ، ورق غار وبعدها استواء الدجاج نصفي الدجاج من الماء ونتركه جانباً . لتحضير الصوص : نضع في وعاء ثوم مفروم ناعم ، بصل مفروم ناعم ، عصير ليمون ، القليل من الكزبرة المفرومة ، حار ، خل ، القليل من زيت الزيتون والملح ونحرك المكونات مع بعضها

C H E F O M A R

Bon Appetit!