

MAHSHI MAQLOUBA

Ingredients

zucchini

2 cups of rice

300 grams of meat fat

1 teaspoon of salt

A quarter teaspoon of cinnamon

Half teaspoon of black pepper

A quarter teaspoon of turmeric

A little of nutmeg

A quarter teaspoon of cloves

2 tablespoons of tomato molasses

5 large of garlic cloves minced

1 tablespoon of Dry mint

8 cloves of fresh garlic

A little of pomegranate molasses

1 tablespoon of ghee

Warm immersion water

Directions

لتحضير مقلوبة المحشي : اولاً نأتي بالأرز ونقوم بغسله جيداً من النشا ، ثم ننقع الأرز بالماء الساخن ، ومن ثم نقوم بغسل الكوسا ونقطعها إلى دوائر، وبعدها نقوم بتصفية الأرز ونضعه بوعاء ونضيف له اللحمية ، ملح ، قرفة ، فلفل أسود ، كركم ، جوزة الطيب ، قرنفل ، دبس بندورة ، ثوم مدقوق ، نعنع يابس ، ثوم فريش ، دبس رمان ونخلط المكونات مع بعضها، ثم نضع سمينة (إذا اللحمية ما فيها دهنة بتحتلوا سمينة او اذا بدكم ياها مدهنة زيادة بتحتلوا سمينة)، ثم نعيد خلط المكونات مع السمينة، ومن ثم نأتي بطنجرة ونضع قطع الكوسا في اسفل الطنجرة ، ثم نضع طبقة من الحشوة وبعدها نضع طبقة ثانية من الكوسا والحشوة ونكمل في هذا الترتيب حتى انتهاء قطع الكوسا والحشوة (و بتكيسوا الحشوة مع الكوسا) ، ثم نغمرهم بالماء و نرفع الطنجرة على النار على نار وسط ونقوم بتغطيتها في ورق القصدير (اذا حسيتوها نشفت المي ، فيكم تزيدوها وتكملوا طبخ) ونتركها حتى الاستواء ، و بعد استواء الكوسا نرفع الطنجرة عن النار ونسكبها بوعاء التقديم وبعدها تصبح مقلوبة المحشي جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Appetit!