MEAT CUTLETS WITH GARLIC BAGUETTE

Ingredients

A pinch of salt

Toasted (or fried) bread

Boiled chickpeas

Roasted pine nuts

For fattoush:

Fried bread

Tomatoes

Lettuce

Vinegar

2 crushed garlic cloves

option

Baklah

Radish

Pomegranate

Half a lemon juice

Mint

Sumaq

Half a spoonful of salt

Olive oil

Pomegranate molasses

For meat cutlets with mushrooms:

Kharuf Hill

Vegetable oil

A pinch of salt

A pinch of black pepper

Finely chopped onion

4 chopped garlic cloves

Mushrooms cut into thin cutlets

Cooking cream

For French baguette baking:

Baguette bread

Crushed garlic

Olive oil

Ingredients

Italian spices

Oregana

Basil

For the gesture (Bedouin):

Soft hummus rosary

Lemon

4 tablespoons Yogurt without cream

150 g tahini

Crushed garlic (as desired)

Half a lemon juice

Directions

لتحضير شرحات اللحمه بالفطر: تأتي بمتلة الخاروف و نقطعها لقطع سميكة بشكل طولي ، ثم نضع قطع اللحمه بين ورق نابلون و نقوم بدقهم حتى يصبحوا حجم واحد وسماكة خفيفة، ومن ثم نضع المقلاة على أعلى حرارة مع القليل من الزيت النباتي، ثم نضع شرحات اللحمه ونضيف لهم الملح والفلفل ونقوم بقلبيهم حتى النضج، وبعد الاستواء نضع قطع اللحمه في وعاء جانبا. لتحضير صيوص الفطر: نضع في نفس المقلاة ، زبدة (لتختلط مع عصارة اللحمه) ، بصل مفروم ناعم ، ثوم مفروم ناعم، ونقوم بتحميمص المكونات قليلاً ومن ثم نضيف لهم الفطر المقطع بشكل شرحات رقيقة ، ملح (حتى يرخي الفطر) ، فلفل ، كريمة طبخ ونقوم بتحريك المكونات جميعها و نتركهم على النار لمدة دقيقة (ما لازم تخلوا الكريمة تغلي معكم مشان ماتفصل)، وبعدها نقوم بسكبهم فوق شرحات اللحمه.

طريقة تحضير الباغيت المحمص: نقطع خبز الباغيت لقطع ونضعهم في وعاء ، ثم في وعاء نضع زيت ، ثوم مدقوق ، بهارات ايطالية (ريحان واورغانا) ونخلط المكونات جميعها ، ومن ثم نغسل قطع الخبز في خليط الزيت ونضعهم في القلاية الهوائية ونقوم بقلبيهم بها، وبعدها يصبح الخبز جاهزا. لتحضير فتة الحمص(البدوة): للبدوة: في وعاء نضع لبن زبادي بدون القشطة ، طحينية (يعني مثلاً اذا حطيتوا 300 غ لبن بتضيفوا 150 غرام من الطحينية) ، ثوم مدقوق (حسب الرغبة)، عصير الليمون ، رشة ملح ونخلط المكونات جيداً (واذا طلع القوام سميك معكم فيكم تخففوا سماكتها بماء اللبن). مرحلة التطبيق: في وعاء نضع خبز محمص (او خبز عادي)، ملح، حمص مسلوق ، ماء سلق الحمص، خليط البدوة السابق ، صنوبر محمص ، ثم تصبح فتة الحمص جاهزة.

C H E F O M A R

Bon Appetit!