# MEAT IN TRAY WITH CREAM SAUCE AND MUSHROOMS

| Ingredients |
| --- |
| 100 grams of fat |
| 1 and a half large onions |
| 1 tablespoon and a quarter of salt |
| 3/4 tablespoon of black pepper |
| Slices of garlic |
| One kilo and 100 grams of lamb |
| For the mushroom sauce :  |
| A piece of butter |
| A half kilo grams of mushrooms |
| A pinch of salt |
| 400 ml of cream |
| 1 tablespoon of Demi-Glace sauce powder |
| A cup of water |
| A sprinkle of cheese |

| Directions |
| --- |
| لتحضير اللحمة: اولاً نقوم بفرم اللحمة عالناعم على الماكينة دورين (مرتين) ، ثم نفرم البصل أيضاً عالماكينة (بصلة ونص فحلين) فوق اللحمة، ثم نضع ملعقة وربع ملح، 3/4 ملعقة فلفل ، ومن ثم نقوم بعجن المكونات ببعضها جيداً وفردها بالصينية ونضع على وجه اللحمة شرحات ثوم , وبعدها نضع الصينية في الفرن على حرارة 250 فوق وتحت (الفرن مشغل قبل بنصف ساعة من وقت وضع الصينية).<br>لتحضير الصوص : نحضر نصف كيلو فطر (ينضف الفطر بمنديل مطبخ فقط لا غسل ولا تقشير)، ثم نقوم بإحضار وعاء ورفعه على النار ووضع قطعة زبدة (تذويب) ، ثم نضع الفطر المقطع (طرانشات) ونرش فوقه رشة ملح ((لحتى تخرج الماء منه)،(ضروري أن يصبح للفطر ماء مهمة لطعمة الاكلة)) نتركه قليلاً حتى يرخي الفطر ، في هذه الاثناء نقوم بإحضار ملعقة طعام من الديمي كلاس سوس بودر ووضعها في وعاء ونضع فوقها كاسة ماء ونقوم بتحريكهم جيداً حتى الذوبان، ثم نضعها فوق وعاء الموجود على النار الذي يحوي الفطر مع الماء الذي خرجت منه ، ونرفع النار عليهم ثم نضع الكريمة (400 مل غرام) ونحرك المكونات لبضع دقائق ، ثم نرفعها من على النار، ونقوم بسكبها فوق صينية اللحمة ونمدها فوقها ثم نرش فوقها الجبنة (مبشورة) ، ومن ثم نعيدها إلى الفرن لشوي الوجه فقط ، وبعدها تصبح صينية اللحمة مع صوص الكريمة والفطر جاهزة . |

**CHEF OMAR**

Bon Apetit!