

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 اللحمية: اولاً نقوم بفرم اللحمية عالناعم على الماكينة دورين (مرتين) ، ثم نفرم البصل أيضاً عالماكينة (بصلة ونص فحلين) فوق اللحمية، ثم نضع ملعقة ورربع ملح، 3/4 ملعقة فلفل ، ومن ثم نقوم بعجن المكونات ببعضها جيداً وفردتها بالصينية ونضع على وجه اللحمية شرجات ثم ، وبعدها نضع الصينية في الفرن على حرارة 250 فوق وتحت (الفرن مشغل قبل بنصف ساعة من وقت وضع الصينية).
لتحضير الصوص : نحضر نصف كيلو فطر (ينصف الفطر بمنديل مطبخ فقط لا غسل ولا تقشير)، ثم نقوم بإحضار وعاء ورفعه على النار ووضع قطعة زبدة (تذويب) ، ثم نضع الفطر المقطع (طرائشات) ونرش فوقه رشمة ملح ((لحتى تخرج الماء منه)،(ضروري أن يصبح للفطر ماء مهمة لطعمة الأكلة)) نتركه قليلاً حتى يرخي الفطر ، في هذه الاثناء نقوم بإحضار ملعقة طعام من الليمي 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 اللحمية ونمددها فوقها ثم نرش فوقها الجبنة (مبشورة) ، ومن ثم نعيدها إلى الفرن لشوي الوجه فقط ، وبعدها تصبح صينية اللحمية مع صوص الكريمة والفطر جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Appetit!