MOMBAR AND TROTTERS

Ingredients
trotters
water
1 onion
1 tablespoon salt
tablespoon white vinegar
for stuffing:
1 kilo and a quarter of rice
1 and a half spoon of salt
1 and half teaspoon black pepper
Half a teaspoon of white pepper
1 teaspoon mixed spices
A little of boiled hummus (half boiled)
Half a kilo of finely minced meat (a little fat)
2 tablespoons ghee
2 tablespoons ghee
to boil the sausages :
3 kilo sausages
Water
cleaning salt
A little of white vinegar
half an onion
laureate paper
for a fatteh :
Bread
pinch of salt
Trotters and sausage broth
Tahini sauce with yogurt
Roasted sausages with ghee
trotters
some nuts
pinch of cumin
A little of dry pepper

Ingredients

A little of chopped parsley

pickle

to boil the Trotters:

4 laureate paper(as desired)

Directions

لسلق المقادم: اولاً نختار النوعية الجيدة(الأطراف الامامية بتجي شكلها مثلث , اما الأطراف الخلفية بتجي عريضة) ثم نقوم بتنظيف المقادم والمناطق الحساسة بالشفرة ومن ثم نقوم بلدع جميع المقادم على النار ((بتنضفوا بالشفرة قدر الإمكان منشان ما يتشلوط كثير) , (كيس الشعر اذا لسا موجود ؟ الافضل تشلوطوهم بالاول وبعدين بتتخلصوا من كيس الشعر منشان يشد معكم , اول شي لازم تكون النار زرقاء ما تكون حمراء شو الفرق ؟ لان الحمرا ثاني اوكسيد الكربون مادة سامة , النار تكون زرقا لان ما لازم يشحروا معكم المقدام)،(وبعد شلوطة المقادم في شغلة مهمة بعد الشلوطة لازم تفتحوا بيت الشعر وتطلعوه ضروري جداً يطلع)،(شغلة ثانية مهمة لما تشلوطوا المقادم لازم لما تمسكوهم تلاقوهم شادين يعني شغلة الشلوطة مو بس مشان الشعر)،(الأماكن الي بتحترق هاد باللية بتنظفوهم بليفة نظيفة المكان الي احترق بروح وبترجعوا تغسلوهم بالماء))، ثم نقوم بغسلهم بالماء جيداً، وبعدها نقوم بكسر العظم(السبب فيها ؟ (اول شي منشان العصب يرخي وثاني شغلة في نخاع شوكي انا بدي ياها يطلع بالمرقة بدي مرقة المقادم تتطلع خاثرة خثر)، ومن ثم نضع المقادم في طنجرة ونضع عليهم ماء (نضع عليهم ماء فيها املاح ومعادن , ما منحط ماء مكلورة هي الماء ما فيها ملح , بتحطوا الماء غمر وشوي لان بدي تطلع الشوربة تركيزها عالي) ونقوم بغلق الطنجرة ونضعها على نار قوية ونتركها حتى الغليان (قبل ما تغلي بشوي بتطلع الزفرة على الوجه لازم تقشوا هي الزفرة وما بتقشوها بالكبجاية بالكفكير او بمصفاية ليش ؟ بدي كل طعمات تضل بقلبها وبعدين بعطيها شوية ملح و شوية خل وبتقشوا الزفرة بس ما تكثروا خل لان بتنشف انا ما بدي ياها تنشف بدي ياها يضل فيها هيليون واذا في اي زنخة بتروح)، رح نحط بصل , ورق غار هدول الي بحولوا الدهون من مكثفة لدهون بسيطة وبلاهن بصير كمان , شوية ملح , خل ابيض حصراً ليكون الخل الابيض بفتح لون؟ اي بيعطيك بياض واذا في اقل ريحة زنخة بتضلا طالعة , في ناس بتحط ليمونة بس ليمون شو بصير في احياناً بتعطيك لذعة مرة)،ثم نضع البصل، ورق الغار والملح(منشان يعطيني اول فورة منشان اذا في زنخة يطلع وبتقشوا الوجه اذا في زفرة) وبعدها نضع الخل (وبتقشوا الزفرة يلي بتطلع، ودائماً بترجعوا تسكروها بالغطاء لان هو يلي بكثفها)، وبعدها نخفف النار تحت الطنجرة ونتركها لمدة ساعتين على نار هادئة حتى الاستواء، ثم نسكب المقادم بوعاء التقديم وتصبح جاهزة طريقة الأرز: اولاً نغسل الارز وننقعه نقع بسيط جداً ومغسول جيداً من النشاء (بدي يضل حيل بالرز ليش ؟ لإن هاد الرز بدو يقعد بقلب الفوارغ وبس يقعد بقلب الفوارغ رح ياكل ساعتين على النار , بدي الارز ما يتغبص جوا ولا يطلع واقف)، بعد نقع الأرز نقوم بتصفيته من الماء ونضع عليه حمص (منقوع من مبارح ومسلوق نصف سلق) , ملح , فلفل اسود , فلفل ابيض , بهار مشكل , لحمة (مفرومة خشنة مو ناعمة منشان تبين بقلب الاكلة مدهنة شوي مو كثير لان اساساً السجقات فيهم دهنة)، سمنة، زيت نباتي ثم نخلط المكونات جميعها.

لسلق السجقات: اولاً نختار النوعية الجيدة ((الي بكون عليها دهن ابيض ويكون لونها مو عاطي على كحلي يكون لونها زهر هي الفوارغ الصحيحة)،(كتير ناس بتحكي كيف بدها تنظف السجقات ؟ هلق الدهن الي عليها نظيف 100% , الشي الي مش مرغوب فيه الي هو المادة الي جواتها هي ما بشيلها غير الملح وهي المادة عازلة منشيلها بالملح بعد الحشي) , ثم نضع السجقات في وعاء ونضع عليها الماء ونخفف منها الدهن بطريقة السحب إلى الاسفل ونضعهم في مصفاة ((الدهن يلي بكون من برا السجق)،(المرحلة الثانية بدي شوف اذا فيها مادة لزجة بطريقة السحب إلى الاسفل وبحطها بوعاء ثاني يعني الدهن يلي بكون داخل السجق بكون مادة لزجة) ,(اهم شي اذا في صفار تشيلوا ويضل في دهن تقريباً نحنا شلنا 70% من الدهن وضل 30% دهن مع انو انا بفضل يضل 70% وبشيل 30% لان بدي الرز يسحب الدهنة الي فيهم بتطلع معك مفلفلي وانا لان نظفتهم وشلت الدهنة منهم بدي حط سمنة وزيت))، ومن ثم نقوم بحشي السجق بالأرز(بس لازم تتركوا قدر 2 سم من السجق لحتى مايطلع الرز منو بالسلق)، وبعد الحشي نضعهم في وعاء ونضيف لهم الملح والقليل من الماء لتنظيفهم جيداً(بعد ما تغسلوهم بالماء والملح بتصفوهم وبترجعوا تغسلوهم مرة ثانية بشوية خل ابيض والقليل من الماء وبتصفوهم وبترجعوا مرة تالتة تغسلوهم بماء بس وبتصفوهم)، ثم في وعاء نضع ماء على النار ونتركها حتى الغليان، ومن ثم نضع السجقات بالماء المغلية (وهيك ما بتطلع الحشوة بالماء؟ الي بدهم يطلعوا طلعوا بماء الغسيل يعني انتوا تاركين فيها فراغ ؟ تقريبا تارك 2سم منشان تمسك منيح واذا سكرتوها ما عاد بفوت فيها ماء)، ثم ننزل عليهم ورق الغار والبصل ونتركهم على النار تقريباً لمدة 40 دقيقة(نحنا طبخناهم بطنجرة الضغط بين 45 دقيقة - لساعة)، ثم نسكب السجقات بصينية التقديم وتصبح جاهزة. طريقة حشي السجقات: نضع الحشوة في صينية ثم نأتي بالسجق (بالفوارغ أو المومبار اله جهتين جهة ثخينة وجهة نحيفة بتبلشوا من الجهة النحيفة بتحطوها بصحن نظيف وبتعملولها جيبة وبتفوتوها لجوا منشان تقلبوها، ونضع بداخلها محفار الكوسا ونضع الحشوة بمحفار الكوسا وبتحطوها بقلب الفارغة وهيك بكون الوجه الي جوا عم يطلع لبرا و بتنزلوا السجق على صحن ثاني نظيف)، وبعد حشيهم نضعهم في وعاء لتنظيفهم من المادة اللزجة (طريقة التنظيف بتلاقوها في مرحلة سلق الجسقات). لتحضير فتة المقادم و السجقات: اولاً نضع خبز المحمص بصينية ثم نضع عليهم رشة ملح ، مرق السجقات والمقادم ، ثم نقلي القليل من قطع السجق (حسب الرغبة) بالسمنة ثم نضع البدوة أو صوص الطحينة مع لبن الزبادي (هو عبارة عن لبن زبادي + طحينة + عصير ليمون + ثوم + ملح)، ومن ثم نضع السجقات المقلية ومقدم على الوجه ، رشة مكسرات محمصة ، فليفلة يابسة ، بقدونس مفروم ، مخلل وبعدها تصبح الفتة جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Apetit!