

M O M B A R A N D T R O T T E R S

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 بتحي شكلها مثلث , اما الأطراف الخلفية بتحي عريضة) ثم نقوم بتنظيف المقادم والمناطق الحساسة بالشفرة ومن ثم نقوم بلدغ جميع المقادم على النار () بتنصفوا بالشفرة قدر الإمكان منشان ما يتشلولط كثير) , (كيس الشعر اذا لسا موجود ؟ الافضل تشلولطوهم 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 شلولطة المقادم في شغلة مهمة بعد الشلولطة لازم تفتحوا بيت الشعر وتطلعوه ضروري جداً يطلع), (شغلة ثانية مهمة لما تشلولطوا المقادم لازم لما تمسكوهم تلاقوهم شادين يعني شغلة الشلولطة مو بس منشان الشعر), (الاماكن الي بتحترق هاد بالليفة 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 باها يطلع بالمرقة بدي مرقة المقادم تتطلع خائرة ختر), ومن ثم نضع المقادم في طنجرة ونضع عليهم ماء (نضع عليهم ماء فيها املاح ومعادن , ما منقط ماء مكلورة هي الماء ما فيها ملح , بتخطوا الماء عمر وشوي لان بدي تطلع الشورية تركيزها عالي) ونقوم بغلاق الطنجرة ونضعها على نار قوية وتركها 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 بقلها وبعدين يعطيا شوية ملح و شوية خل وبتقشوا الزفرة بس ما تكتروا خل لان بتتشف انا ما بدي باها يتشف بدي باها يضل فيها هيليون واذا في اي زخة بتروح), رح نخط بصل , ورق غار هدول الي بحولوا الدهون من مكثفة لدهون بسيطة وبلاهن بصير كمان , شوية ملح , خل ايض حصرأ ليكون الخل الابيض بفتح لون؟ اي يعطيك بياض واذا في اقل زخة 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 زخة يطلع وبتقشوا الوجه اذا في زفرة) وبعدها نضع الخل (وبتقشوا الزفرة بلي يتطلع, وداثماً بترجعوا تسكروها بالغطاء لان هو بلي بكتفها), وبعدها نخفف النار تحت الطنجرة وتركها لمدة ساعتين على نار هادئة حتى الاستواء, ثم نسكب المقادم بوعاء التقديم وتصبح جاهزة طريقة الارز: اولاً نغسل الارز وننقعه نقع بسيط جداً ومغسول جيداً من النشاء (بدي يضل حبل بالرز ليش ؟ لان هاد الرز بدو يقعد بقلب الفوارغ وبس يقعد بقلب الفوارغ رح ياكل ساعتين على النار , بدي الارز ما تبغص جوا ولا يطلع واقف), بعد نقع الارز نقوم بتصفيته من الماء ونضع عليه حمص (منقوع من مبارح ومسلوق نصف سلق), ملح , فلفل اسود , فلفل ابيض , بهار مشكل , لحمه (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 يكون عليها دهن ابيض ويكون لونها مو عاطي على كحلي يكون لونها زهر هي الفوارغ الصحيحة), (كثير ناس بتحكي كيف بدھا تنظف السجقات ؟ هلق الدهن الي عليها نظيف 100%, الشوي 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 بلي يكون من برا السجق), (المرحلة الثانية بدي شوف اذا فيها مادة لزجة بطريقة السحب إلى الاسفل وبحطها بوعاء ثاني يعني الدهن يلي يكون داخل السجق يكون مادة لزجة), (اهم شي اذا في صغار تشيلوا ويضل في دهن تقريباً نحنا شلنا 70% من الدهن وضل 30% دهن مع انا بفضل يضل 70% وبشيل 30% لان بدي الرز يسحب الدهنة الي فيهم بتطلع معك مقلقلي وانا لان نطفتهم وشلت الدهنة منهم بدي حط سمنة وزيت), ومن ثم نقوم بحشي السجق بالارز(بس لازم تتركوا قدر 2 سم من السجق لحتى ما يطلع الرز متو 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 تالته تغسلوهم بماء بس وبتصفوهم), ثم في وعاء نضع ماء على النار وتركها حتى الغليان, ومن ثم نضع السجقات بالماء المغلية (وهيك ما بتطلع الحشوة بالماء؟ الي بدهم يطلعوا طلعوا بماء الغسيل يعني انتوا تاركين فيها فراغ ؟ تقريباً تارك 2سم منشان تمسك منيح واذا سكرتوها ما عاد بقوت فيها ماء), ثم ننزل عليهم ورق الغار والبصل وتركهم على النار تقريباً لمدة 40 دقيقة(نحن 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 او المومبار اله جهتين جهة ثخينه جهة نخينه وجهة نقيقة بتبلسوا من الجهة النخيفة بتحطوها بصحن نظيف وتعملولها جيبة وبتفوتوها لجوا منشان تقلبوها, ونضع بداخلها محفار الكوسا ونضع الحشوة بمحفار الكوسا وبتحطوها بقلب الفارغة وهيك يكون الوجه الي جوا عم يطلع لبرا و بتنزلوا السجق على صحن ثاني نظيف), وبعد حشيتهم نضعهم في وعاء لتنظيفهم من المادة اللزجة (طريقة التنظيف بتلاقوها في مرحلة سلق السجقات). لتحضير فته 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 او 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 محمصه , فليفلة يابسة , بقدونس مفروم , مخلل وبعدها تصبح الفتة جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Appetit!