

# MUJADDARA AND PASTA WITH VEGETABLES

## Ingredients

For the mujaddara:

1 cup of lentils

2 cups of bulgur

Olive oil

2 onions

A pinch of salt

A pinch of white pepper

Immersion water

For Salad:

lettuce

Cucumber

Tomato

A pinch of salt

Vinegar

Olive oil

Mint

Sumac (as desired)

A little of pomegranate molasses

For pasta with vegetables:

1 onion

1 pepper

Broccoli

1 zucchini

1 carrot

Olive oil

butter

Crushed garlic

Pasta

A pinch of cinnamon

A pinch of black pepper

A pinch of ginger

Water

Chopped tomatoes

## Ingredients

To boil pasta:

Water

Pasta

A pinch of salt

A little of oil

Half a tablespoon of salt

3 tablespoons tomato molasses

A teaspoon of turmeric

## Directions

لتحضير المجردة: نضع في وعاء العدس ونقوم بغسله ، وفي وعاء آخر نضع البرغل ونقوم بغسله جيداً ، ثم نضع في وعاء على النار زيت الزيتون ونضيف له البصل المقطع ونقوم بقلبه قليلاً ، ثم نضيف العدس المغسول ، ماء مغلي و نتركهم على نار متوسطة قليلاً (يعني لحتى يستوا تقريباً ثلث أرباع الاستوى)، ومن ثم نضيف لهم البرغل المغسول ونضع ملح ، ثم نضيف لهم بصل مقطع و نتركهم على نار متوسطة حتى الاستواء ، وبعدها نقوم بسكب المجردة في وعاء التقديم ويزين الوجه بالقليل من البصل المقلي .  
لسلق المعكرونة : في وعاء نضع ماء على نار عالية ونتركها حتى الغليان ، ثم نضيف القليل من الملح والزيت ، ثم نضع المعكرونة (السياغيتي) ونقوم بسلقها . لتحضير المعكرونة : في مقلاة نضع بصل مقطع ، القليل من زيت الزيتون ، الزبدة ونقوم بقلبي المكونات قليلاً على نار متوسطة ، ومن ثم نضيف لهم فليفلة مقطعة ، ثوم (مدقوق) ، ملح ، كركم ، رشة فرقة ، رشة فلفل أسود ، الزنجبيل ، دبس البندورة ، ثم نضيف الجزر و الكوسا المقطعة ، نضيف القليل من الماء ، وبعدها نضيف لهم القليل من عصير البندورة ، ثم نقوم بتغطية الوعاء ونتركهم حتى تنضج الخضار ، وبعدها نضيف البروكلي ونتركها قليلاً حتى تنضج ، ثم نقوم بطلحن الخضار باستخدام الهاند بلاندر ، ومن ثم نضيف لهم المعكرونة وبعدها نقوم بسكب المعكرونة في وعاء التقديم ويزين الوجه بالقليل من الاربعانو .

C H E F O M A R

Bon Appetit!