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 المجدرة: 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 بقليه قليلاً ، ثم نضيف العدس المغسول ، ماء مغلي ونتركهم 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 ونتركهم على نار متوسطة حتى الاستواء ، وبعدها نقوم بسكب المجدرة في وعاء التقديم ويُزين 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 (السباغيتي) ونقوم بسلقها . لتحضير المعكرونة : في مقلاة نضع بصل مقطع ، القليل من زيت الزيتون ، الزبدة ونقوم بقلي المكونات قليلاً على نار متوسطة ، ومن ثم نضيف لهم فليفلة مقطعة ، ثوم (مدقوق) ، ملح ، كركم ، رشة قرفة ، 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 بطحن الخضار بإستخدام الهاند بلاندر ، ومن ثم نضيف لهم المعكرونة وبعدها نقوم بسكب المعكرونة في وعاء التقديم ويُزين الوجه بالقليل من الاريغانو .

C H E F O M A R

Bon Apetit!