Q E E M A

Ingredients
4 kilos of veal
4 kilos of lamb
Onions
7 kg hummus (soaked and boiled)
meat boiling water
8 tablespoons of Lomi Basra (crushed black lemon)
8 tablespoons crushed cardamom
4 tablespoons cumin
8 tablespoons cinnamon
pinch of crushed cloves
pinch of black pepper
8 tablespoons crushed kabab
2 and a half kilos of tomato molasses
8 tablespoons of salt
Rice (for serving)

Directions
لتحضير قيمة نجفية: (اولاً ننقع الحمص من قبل ونسلقه) في وعاء نضع البصل ونقوم بتحميصه قليلاً ومن ثم نضيف اللحم والحمص ونقوم بسلق جميع المكونات تقريباً لمدة 7 ساعات على نار هادئة، وبعدها نقوم بتصفيتهم من الماء، ثم نقوم بطحن المكونات ((أو دق المكونات بملعقة خشبية خاصة) ,(ما تدقوا لحمة دق ليش ؟ منشان اللحمة يضل فيها خيوط اذا دقيناها ما عاد يضل فيها شعيرات ومخبوصة خبص))، وبعد طحن المكونات نضيف لهم الماء(لازم ننزل بالماء الي صفيتوها منهم)، ومن ثم نضيف البهارات (انا حطيت 8كيلو لحمة و 7 كيلو حمص , في ناس بتحط الحمص اكثر منشان تعطي كمية أكثر ,)) لكن لما تكون كمية اللحمة اكثرمن الحمص بتطلع اطيب)، لومي بصرة , كمون , هيل مطحون , قرفة , قرنفل مطحون , فلفل اسود , كبابة هي حبة متل الفلفل بس كبيرة وبيطحنوها)،(ما تحطوا كمية البهارات كلها سوا حطوا شوي شوي منشان ما يتجمعوا))، وبعدها نضع دبس بندورة ((بتضلوا تحركوا الخليط منشان ما يلزق ويروح طعمها) ،(كيف منعرف القيمة صحيحة ؟ بتنزل عليها بسكين ومنطلع لفوق بتطلع شعيرات اللحم على السكين))، وبعدها نضيف الملح ونقوم بالتحريك على نار هادئة تقريباً لمدة 3 ساعات(حتى يتغيير لونها)، ومن ثم ننزل الخليط عن النار وبعدها تصبح القيمة النجفية جاهزة وتقدم مع رز التمن .

C H E F O M A R

Bon Apetit!