

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 اللحمية يضل فيها خيوط اذا دقيناها ما عاد بضل فيها شعيرات ومخبوضة خبص))، وبعد طحن المكونات نضيف لهم الماء (لازم ننزل بالماء الي صفتوها منهم)، ومن ثم نضيف البهارات (انا حطيت 8 كيلو لحمة و 7 كيلو حمص ، في ناس بتحط الحمص اكثر منشان تعطي كمية أكثر ، لكن لما تكون كمية اللحمية اكثر من الحمص بتطلع اطيب)، لومي بصرة ، كمون ، هيل مطحون ، قرفة ، قرنفل مطحون ، فلفل اسود ، كبابة ((هي حبة مثل 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 يتغير لونها)، ومن ثم ننزل الخليط عن النار وبعدها تصح القيمة النجفية جاهزة وتقدم مع رز التمن .