

RICE WITH HUMMUS

Ingredients

For rice with hummus
:

Rice

Boiled meat

Half a teaspoon of salt

Boiled chickpeas

Half a teaspoon of cinnamon

Quarter teaspoon nutmeg small

Half a teaspoon pepper

Half a teaspoon of kebaba

Meat broth

For cucumber salad with yogurt
:

Cucumber

3 garlic cloves

pinch of salt

Yogurt

Dry mint

1 cup of water

Directions

لتحضير سلطة الخيار : اولاً نقوم بتقطيع الخيار إلى مكعبات صغيرة ونضعه بوعاء ، ثم نقوم بفرم الثوم مع رشّة ملح ونضعهم فوق الخيار المقطع ، ونضيف لهم نعنغ يابس ثم نضع لبن زبادي ، ماء ، ونقوم بخلط المكونات مع بعضها .
لتحضير الأرز بالحمص : اولاً تأتي بوعاء ونضع فيه أرز ، حمص معلب ونقوم بوضع الوعاء على النار ثم نضع فوق الأرز ملح ، فلفل ، قرفة ، جوزة الطيب ، كبابة ، ثم نقوم بتقليب المكونات مع بعضها، ثم نضيف لهم ماء سلق اللحم ونتركهم على نار قوية (بس تشوفوا الرز صار على الوجه بتحطوا الطنجرة على نار كثير خفيفة وبتركوهم لحتى تستوي حبة الرز) ونتركهم لمدة 15 دقيقة ، ومن ثم نرفع الوعاء عن النار ونسكب الأرز بوعاء التقديم ونضع اللحم المسلووق على وجه الأرز وبعدها يصبح الأرز بالحمص جاهزاً .

C H E F O M A R

Bon Appetit!