

SHAKSHUKA

Ingredients

8 pieces of tomato

2 large onions

2 red peppers

2 green capsicum

6 eggs

Ghee (you can use vegetable oil, olive oil, butter)

Pinch of salt

Pinch of pepper

Pinch of paprika

Kashkawan cheese (as desired)

Directions

لتحضير الحشيش مط : (أهم شي بالحظ مظ البندورة تكون طريقة حمرا و بلدية وطربة) أولاً نقوم بغسل البندورة والفليفلة ثم نقوم بتقطيعها بالسكين من برا لبرا ويتخللها إشارة + من فوق ومن تحت؛ وبعدن يتحطوا في زبده ويتضييفوا عليهم الماء الساخن، (الى يقلل بها حالة البندورة بـ تقطيع تكون غلطان لأن لما يحط الماء الساخن أول ما تلاقوها يلنش تفك الفنتشرة بتاخدوا الزبده وتحطوا عليهم الماء البارد ، أول شغالة يتضييفوا الزبده من الماء الساخن ويتقطعوا عليهم الماء البارد ليس ؟ متشان اذا كان في عملية طهي توقف)، ومن ثم نقوم بفرم البصل (فرم ناعم) ، و الفليفلة الحمراء والخضراء (فرم ناعم)، ثم نوم بقطيع البندورة لقطع متوسطة (فرم خشن)، وبعدها ناتي بالمقلبة ونضعها على النار ونضع بها سمنة ، البصل المقطع ، رشة ملح ونقوم بتحميصهم قليلاً (متشان يرخي البصل، شئ انو يرخي البصل بتضييفوا عليهم الفليفلة)، ثم نضيف الفليفلة المقطعة (الحمرا والخضراء) وبعدنا نضيف البندورة (شغالة مهمة اذا البندورة فاينتو مطربيين تحطوا ملعقة دبس بندورة بتضييفوا البندورة لكن الأفضل تكون البندورة طريقة)، رشة ملح ، رشة فلفل ، رشة بابريكا ثم نحرك المكونات جميعها، ومن ثم نخفف النار وتركمهم حتى تعقد المكونات مع بعضها ((ويتركمهم حتى تتعقد المكونات مع بعضها)، (يغطوا المقلبة بورق الزبده ليس ؟ متشان اذا حطروا عطا المقلبة ينزل طلع الماء تبعها وما يتشف الماء فيتحطوا ورق زبده منو ما يطربش ومنو بنفس الوقت يتشف الاطراف تبعها)، ثم نقوم بكسر البيض وخفقهم جيداً في وعاء ((اهم شغالة تخلوا بالحظ مظ شوية ماء ما تتشفوها على الآخر)) وبعدها نرفع ورق الزبده ونضيف لهم البيض المخفوق (ما يتركموا كثير بس بحيث وين ما اكل الواحد يطلعوا بيض) ثم تتركها لمدة 5 دقائق (حتى تتشف شوي) ثم نضيف الجبنة (فيكم ما تحطوا جبنة حسب الرغبة) ونقوم بتقطيعهم ونغلق النار عليهم وتركمهم حتى ذوبان الجبنة، و بعدها يصبح الحشيش مط جاهزاً للتقديم.

CHEF OMAR

Bon Apetit!