

SYRIAN FAMILY BREAKFAST IN RAMADAN

Ingredients

For Indian potato samosa:

Half an onion

2 cloves of garlic

olive oil

A few peas

1 grated carrot

A pinch of salt

Garam masala spice

2 boiled potatoes

Samosa dough

For Kabsa:

One and a half kilo of chicken

3 cups of rice

3 tablespoons Kabsa spices

olive oil

ghee

Half a finely chopped onion

A few raisins (as desired)

Chopped green pepper

Shredded carrots

A pinch of salt

water

Nuts

For salad:

Juice of half a lemon

A spoon of apple cider vinegar

A teaspoon from the store

A drop of honey

olive oil

A pinch of salt

Salad spices

lettuce

Tomato

Ingredients

cucumber

Mint

Gomli

radish

Strawberry

Mulberry

carrot

Nuts

pomegranate

For vermicelli soup:

1 Onion

olive oil

Vermicelli

Tomato molasses

Boiling water

Directions

لتحضير سمبوسك البطاطا الهندية : في مقلاة على النار نضع بصل مقطع، ثم مقطع ، زيت زيتون ونقوم بقلي المكونات جميعها ، ثم نضيف لهم بازلاء ، جزرة مبروشة ، بهار غرام ماسالا ، بطاطا مسلوقة ونقوم بقلي المكونات مع المكونات السابقة مع التحريك المستمر لهم ، ومن ثم نأتي بالرفائق (رفائق عجينة السمبوسك) ونقوم بحشيتها ولفها بالطريقة المفضلة لديكم ، وبعدها نقوم بقلي قطع السمبوسك في الزيت أو في المقلاة الهوائية. لتحضير الكبسة : في وعاء نضع قطع الدجاج ونضع عليه ، بهار الكبسة ، زيت زيتون و ، ليمون ونقوم بتحريك الدجاج مع البهارات جيداً ، ثم في مقلاة على نار عالية نضع سمعة ونضع قطع الدجاج ونقوم بقليهم قليلاً (حتى يأخذوا لون من الطرفين) ، ومن ثم نضيف لهم بصلة مفرومة ، زبيب ، فليفلة خضراء مقطعة ، جزرة (مبروشة) و يمكن إضافة فليفلة حمراء أو فليفلة حارة ، بندورة مقطعة ، دبس البندورة ثم نقوم بقلي جميع المكونات قليلاً مع التحريك المستمر لهم ، وبعدها نضيف لهم قطع الدجاج ونضع القليل من بهارات الكبسة، الارز ، القليل من بهارات الكبسة ، وبعدها نقوم بغمر الدجاج والارز بالماء ونغلق على الوعاء و نتركه على نار مرتفعة حتى الاستواء، ثم نقوم بسكب الرز للتقديم و نضع على وجه الارز المكسرات و الزبيب المحمص مع القليل من السمعة، ومن ثم تصبح الكبسة جاهزة .
لتحضير السلطة : في وعاء نضع عصير ليمونة ، خل، خردل ، عسل ، و القليل من زيت الزيتون ، ملح ، بهارات السلطة الإيطالية ونقوم بتحريك المزيج ، ثم نقوم بتقطيع الخس (لقطع خشنة) ، ونضيف البندورة المقطعة لمكعبات ، الخيار المقطع لمكعبات ، نضع القليل من النعنع ، غوملي ، الفريز ، الجزر ، التوت ، نضيف القليل من الجوز و الرمان ، ثم تصبح السلطة جاهزة . لتحضير شوربة العشيرية : في مقلاة نضع زيت زيتون ، بصل مقطع ، شعيرية ونقوم بقلي المكونات جميعها (حتى تأخذ اللون) ، ثم نضع دبس البندورة ونقوم بقلية قليلاً ، ومن ثم نضيف الماء و نقوم بالتحريك و نتركها على نار هادئة حتى الاستواء.

C H E F O M A R

Bon Appetit!