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، ثوم 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 بالرقائق (رقائق عجينة السمبوسك) ونقوم بحشيها و لفها 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 سمنة ونضع قطع الدجاج ونقوم بقليهم قليلاً (حتى يأخدوا 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 و نضع القليل من بهارات الكبسة، الارز ، القليل من بهارات الكبسة ، وبعدها نقوم بغمر الدجاج والأرز بالماء ونغلق على الوعاء و نتركه على نار مرتفعة حتى الاستواء، ثم نقوم بسكب الرز للتقديم و نضع على وجه الأرز المكسرات و الزبيب المحمصة مع القليل من السمنة، 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 بقليه قليلاً ، ومن ثم نضيف الماء و نقوم بالتحريك و نتركها على نار هادئة حتى الاستواء.

C H E F O M A R

Bon Apetit!