

YALANJI MOLOUKI SPECIAL RECIPE FROM CHEF OMAR

Ingredients

2 cups and a half short rice

3 medium size parsley

3 medium onions

5 tomatoes

3 green peppers

3 red peppers

5 cloves garlic

Half the amount of mint

A cup of pomegranate molasses 150 g

300 ml olive oil a cup and a half

Juice of 5 lemons (as desired)

A teaspoon and a quarter of salt

2 teaspoons sumac

1 and a half teaspoon dried coriander

Half a teaspoon pepper

Half a teaspoon of cinnamon powder

Half a teaspoon of coffee

2 teaspoons dry mint

2 tablespoons tomato molasses

1 tablespoon of pepper molasses

200 grams tamarind

Half a cup of walnuts (as desired)

Directions

لتحضير حشوة اليالانجي: اولاً نغسل الارز (غسيل فقط لدون نقع، ليش غسلت الارز؟ منشان نشيل النشا منو) ونضعه في وعاء ونضع عليه اليقدونس المقطع، البندورة مقطعة، البصل المقطع (البصل مافي داعي تقلوه بتخلوه مثل ما هو) فليفلة حمراء مقطعة، فليفلة خضراء مقطعة، ثوم مدقوق، نعنع مفروم ناعم، جوز مفروم ناعم، دبس بندورة، دبس فليفلة، ملح، فلفل ابيض، قرفة بودرة، كزبرة يابسة، سماق، نعنع يابس، قهوة، عصير ليمون، زيت زيتون، دبس رمان، تمر هندي (بتحلوا التمر الهندي بالماء الساخن ويتغطوهم ويتركوهم لحتى يرخو وبعدين يتفركوهم ويتعصروهم منيح وبصير معكم تمر هندي مكثف) ومن ثم نقوم بخلط المكونات جيداً وبعدنا نغلق عليهم بورق نابلون ونتركهم لمدة 30 - 60 دقيقة (ليش بخليها ترتاح؟ منشان الارز ياخذ طعمة المكونات).

طريقة اللف: اولاً نضع الحشوة في مصفاة ونحتفظ بماء الحشوة لطبخ اليالانجي ثم نفرّد الورق ونضع فيه الحشوة ونلف الورق جيداً من جميع الجوانب (ليش منصرها؟ الرز بدو ينفش وما بدو مكان لان مكانو الفاضي موجود بالخضرة، الخضرة رح تصغر البصلة حبة البندورة حبة الفليفلة كلو رح يكش وياخذ مكان الرز لهيك اذا تركناها مرجحة رح تفرط معكم)، ثم ناتي بطنجرة ونضع فيها شرجات البطاطا والجزر ثم نقوم برصف ورق العنب فوقهم، ومن ثم نضع ماء الحشوة (يلي صفيناها من الحشوة) ومن ثم نضع الطنجرة على النار (بتخلوها اول شي على نار وسط لحتى تسخن معكم وبعد ماتسخن معكم بتخففوا النار عليها) ونتركها من ساعة - لساعة وربع (حسب نوع الورق) أي حتى الاستواء، وبعد الاستواء نرفعها من على النار ونتركها حتى تبرد قليلاً ثم نضعها في الثلجة (البراد) ونتركها حتى تبرد ومن ثم نسكب اليالانجي في وعاء التقديم ونضع على الوجه دبس الرمان وبعدنا تصيح اليالانجي جاهزة.

Bon Apetit!