

ZUCCHINI WITH YOGURT

Ingredients

Half a kilo of finely minced meat

One tablespoon of ghee

1. cinnamon stick

1 kilo and a half of yogurt

3 tablespoon of cornstarch

1 tablespoon of salt

A pinch of salt

A pinch of pepper

Roasted pine nuts

One tablespoon of ghee

A littel of olive oil

2 cups of long rice

vermicelli

A pinch of salt

A pinch of white pepper

Water

Chopped zucchini

One tablespoon of ghee

A pinch of salt

Directions

لتحضير اللحمية : في مقلاة نضع سمطة ، عود قرفة ، نصف كيلو من اللحمية المجرمثة ثم نضعها على النار و نضع فوقهم ، ملح ، فلفل ونقوم بتحريك المكونات جميعها و نتركهم على النار حتى الاستواء . لتحضير شيخ المحشي : ثم ناتي بوعاء آخر ونضع فيه كيلو ونص لبن الزبادي ونضع عليهم ثلاث ملاعق من النشاء البودرة ، ملعقة من الملح (ملعقة مسح) ونضع الوعاء على النار و نقوم بتحريكه من حين إلى آخر حتى الغليان ، ومن ثم ناتي بالكوسا و نقوم بتقطيعها إلى شرائح ، وبعدها ناتي بصينية الفرن و نقوم بدهنها في ملعقة من السمن و نقوم بفرد شرائح الكوسا عليها وندخلهم الفرن (بتشعلوا الفرن من الأعلى على أعلى حرارة) و نتركهم حتى الاستواء ، وبعدها نقوم بإضافة شرائح الكوسا المشوية إلى وعاء اللبن ثم نصيف اللحمية بعد وضع عود القرفة جانباً ، ثم نضع وعاء اللبن مع الكوسا و اللحمية على النار و نتركهم حتى غليان اللبن . لتحضير الارز : في وعاء نضع ملعقة سيمنة ، القليل من الزيت ، الشعيرية ونضعهم على النار ونقوم بتحميم المكونات حتى تكتسب اللون الذهبي ، ومن ثم نقوم بغسل كاسيتين من الأرز (نوعه رز طويل)، ثم نضع الأرز فوق الشعيرية ونضيف لهم فلفل ابيض وبعدها نحرك المكونات جميعها ، ثم نصيف الماء فوق الأرز و نتركهم على النار حتى يجف الماء من الأرز ، ثم نضع رشة ملح و القليل من الماء (الملح بتضيفوا حسب الرغبة ، والماء اذا شفتوا الرز كثير ناشف بتضيفوا القليل من الماء و رجعوا سكروا عليه ليستوي على مهلو) ، ثم ناتي بورق القصدير و نغطي فيه وعاء الارز و نضع الغطاء فوق ورق القصدير ونضعه على نار ضعيفة (نار نايسة) حتى الاستواء . لتحميم الصنوبر : في مقلاة نضع القليل من السمطة و نقوم بوضع الصنوبر و تحميمه بها، ونضعه فوق اللبن عند التقديم .