

## MEAT IN TRAY

### Ingredients

3 and a half kilos of soft meat (sheep)

500 gm fat

Onions

5 tsp salt

2 and a half teaspoons of black pepper

For the top tray  
:

First method:

Juice of 2 lemons ( for the top tray)

tahini ( for the top tray)

pomegranate molasses ( for the top tray)

Second method:

Tomato ( for the top tray)

green pepper hot ( for the top tray)

### Directions

طريقة تحضير اللحمية: اولاً تأتي باللحمة ( فيكم تحطوا من الفخذ , الكتف , الصدر ) نضع فوقهم اللبنة المفرومة ونقوم بفرمهم بالآلة الكهربائية ومن ثم نضعهم بوعاء و نضع عليهم البصل المفروم ( بس ما كثير نفرموا البصل ) , الملح ( لكل كيلو لحمة يياخذ ملعقة ملح ) , الفلفل الأسود ونخلط المكونات جميعها جيداً ( لازم نحافظ على اللحمية باردة لان اللحمية بس احاها شوية شوب بتصير طعمتها غير وممكن تخم معكم ) وبعدها نضع اللحمية في صينية الفرن ونقوم بفردنا ( اذا ما عندكم فرن فيكم تشوها على الفحم , بتشغلوا منقل الفحم وتخلوا النار بعيدة تحطوا الصينية فوق المنقل وتجيوا صينية ثانية وتحتوها فوقها وبتأخدوا قسم من الفحم وتحتوا على وجهها , تنتشوا من الوجه ومن تحت وتستوي وتطلع طعمتها خراقة وبتأخذ من نكهة الفحم ) , وبعد فرد اللحمية في الصينية نقوم بعمل فراغات او اشكال ( ليش الفراغات ؟ منشان يضل الدهن بقلب هي الفراغات عم يغذي اللحمية وعم ينغنها وبسئسئها وعم يشكلسها أمورها) ثم نقوم بتشغيل الفرن (من فوق وتحت) ونضعه على حرارة 250 أي أعلى حرارة.

مرحلة الشوي بالطريقة الأولى: بعد شوي وتحميص وجه الصينية بالفرن نخرجها من الفرن ونضع على الوجه البندورة المقطعة لشرائح , الفليفلة الحارة ثم نعيدها إلى الفرن حتى يتم شوي البندورة والفليفلة ومن ثم تصيح جاهزة. مرحلة الشوي بالطريقة الثانية : بعد شوي الصينية بالفرن نخرجها ونضع على الوجه الطحينة مع عصير الليمون الحامض(بتخلطوا الطحينة مع عصير جيتين ليمون), ثم نعيدها للفرن قليلاً(ماتخلوها بالفرن كثير لان بتغلي الطحينة معكم) ومن ثم نقوم بتزين الوجه بدبس الرمان وبعدها تصيح جاهزة للتقديم.

C H E F O M A R

Bon Appetit!