

# STUFFED

## Ingredients

For stuffing:

1 kilo rice

Half a kilo of meat

2 tablespoons safflower

1 tablespoon and a littel of salt

Half a tablespoon and a littel of black pepper

1 tablespoon and a half of soft cumin

1 tablespoon cumin seeds

1 cup vegetable oil

1 tablespoon of ghee

zucchini pulp (as desired)

Meat (for to the bottom of the pot)

Littel pepper

For broth:

6 tablespoons tomato molasses

1 teaspoon salt

2 liters water

2 garlic head (as desired)

dry mint (as desired)

## Directions

لتحضير الحشوة: (اولاً تنتقعوا الارز بماء و تصفوه من الماء) نضع الارز في وعاء ونضع عليه اللحم المدبنة المجرمشة , العصفر ( العصفر يعطي لون فقط ) , الملح , الفلفل اسود, كمون ناعم , كمون حب ( يتحطوه بمنخله وبتغسلوه بماء قبل ما تضيفوه للحشوة ) , زيت نباتي (الزيت منشان يطلع رز عم يلمع وما ينخض بقلب الكوسا), سمينة ( السمينة منشان الطعمة ومنشان النغعة)ثم نضع القليل من لب الكوسا ( بتعصروهم من الماء وبعدين بتحطوهم فوق الحشوة منشان تطلع الكوسا رخفة) ثم نقوم بخلط المكونات جميعها, ومن ثم نقوم بحشي الكوسا والباذنجان (والحشوة يلي بتزيد معكم فيكم تحطوها بشاشية وتحطوها مع الكوسا والباذنجان لتنطبخ)  
لتحضير المرق : نضع في وعاء ماء ونضع عليه ملح , دبس بندورة ثم نخلط المكونات جميعها. طريقة التطبيق: ناتي بطنجرة ونضع فيها قطع لحمة مع رشة فلفل ثم نضع عليهم الكوسا المحشية والباذنجان ثم نضع فوقهم تتقبلة (فيكم تحطوا تتقبلة صحن وتعبوا ماء) ثم نضع عليهم المرق وبعدها نضع الطنجرة على نار عالية وبعد غليان الماء نقوم بتخفيف النار ونتركها حتى الاستواء وقبل الاستواء بعشر دقائق نضيف لهم الثوم المهروس مع النعنع اليابس ( اخدت معنا طيح شي ساعة ونصف تقريباً على نار هادية ) وبعد الاستواء نقوم بتصفية المرق من الطنجرة لوعاء ونقوم بسكب قطع الباذنجان والكوسا المحشية وقطع اللحمة في وعاء التقديم وبعدها يصح المحشي جاهزاً.

C H E F O M A R

Bon Apetit!