

# BREAKFAST OF A SYRIAN FAMILY IN RAMADAN 1 (ZUCCHINI WITH YOGURT AND VEGETABLE SOUP)

## Ingredients

Rice with vermicelli

1 kilo and half of yogurt

1 cup of milk

1 packet of cooking cream

2 half tablespoons of cornstarch

Zucchini small size

Meat chopped

A little of ghee

A little of pine

A little of black pepper

A little of salt

For vegetable soup:

1 chicken breast

A little of olive oil

Salt

white pepper

powder ginger

turmeric

curry

1 carrot

1 zucchini

Half of large onion

1 potato

A little of vermicelli

Water

## Directions

لتحضير حشوة الكوسا : اولاً تأتي بوعاء ونضع فيه لحمة مفرومة ( مسوفة يعني مفرومة على السبخ)، ثم نرفع الوعاء على النار ونضيف القليل من السمنة، صنوبر، ملح، فلفل ونتركهم ونقوم بتحميم المكونات مع بعضها، و من ثم نتركهم جانباً ( حتى تبرد الحشوة)، ثم نأتي بالكوسا( بتجيبوا كوسا قياس صغير ) ونقوم بحفرها وغسلها ثم نقوم بحشي الكوسا (بس ما تحشوها مثل المحشي بتخلوا فيها روح )، وبعدها نقوم بقلي الكوسا في الزيت حتى يصبح لونها اشقر. لتحضير شوربة الخضار : اولاً تأتي بصدر الدجاج ونقوم بتقطعيه إلى مكعبات صغيرة، ثم نضع في وعاء القليل من الزيت ونرفعه على النار ثم نضيف مكعبات الدجاج و نضع ملح، فلفل ابيض، زنجبيل بودرة، كركم، كاري ونحرك المكونات مع بعضهم حتى ينم قلي قطع الدجاج، ومن ثم نضع شعيرية (نوعها لسان العصفور) ونحرك المكونات ثم ننزل عليهم بالخضار المقطعة بطاطا، كوسا، جزر، بصل ونتركهم حتى الغليان والاستواء، ومن ثم نرفع الوعاء عن النار ونسكب الشورية بوعاء التقديم وبعدها تصبح الشورية جاهزة . لتحضير اللبن : اولاً تأتي بوعاء ونضع فيه لبن، حليب، كريمة ( منشان ترفعوا الدسم تبع الاكلة)، نشأ ذرة ( لكل كيلو لبن يباخذ 1 ملعقة ونصف نشأ)، ثم نخفق المكونات بآلة الكهربائية ( بالهاند بلاندر ليش بالهاند بلاندر؟ لأنو ما صفينا اللبن يعني ما مرفتوا بمصفاية، أما اذا صفيتوا بمصفاية ما في داعي للهاند بلاندر) ونرفع الوعاء على النار مع التحريك المستمر حتى الغليان، وبعد غليان اللبن نضيف له الكوسا المقلية و نتركهم بملعقة خشب، ونخفف النار ونتركهم حتى الاستواء ( لحتى ينطبخوا مع بعض)، ثم نرفع الوعاء عن النار ونسكب الكوسا بوعاء التقديم وبحضر جانبها الأرز بالشعيرية وبعدها تصبح الكوسا جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Appetit!