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 نأتي بوعاء ونضع فيه لحمة مفرومة (مسوفة يعني مفرومة على السيخ)، ثم نرفع الوعاء على النار ونضيف القليل من السمنة، صنوبر ،ملح ، فلفل ونتركهم ونقوم بتحميص 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 متل المحشي بتخلوا فيها روح)، وبعدها نقوم بقلي الكوسا في الزيت حتى يصبح لونها اشقر. لتحضير شوربة الخضار : اولاً نأتي 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 الشوربة بوعاء التقديم وبعدها تصبح الشوربة جاهزة . لتحضير اللبن : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه لبن ، حليب ، كريمة (منشان ترفعوا الدسم تبع الاكلة) ، نشا ذرة (لكل كيلو لبن بياخذ 1 ملعقة ونصف نشا) ، ثم نخفق المكونات بآلة الكهربائية (بالهاند بلاندر ليش بالهاند بلاندر؟ لأنو ما صفينا اللبن يعني ما مرقتوا 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 نحركهم بملعقة خشب ، ونخفف النار ونتركهم حتى الاستواء (لحتى ينطبخوا مع بعض)، ثم نرفع الوعاء عن النار ونسكب الكوسا بوعاء التقديم ويحضر جانبها الأرز بالشعيرية وبعدها تصبح الكوسا جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Apetit!