

# 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 و نتركهم ونقوم بتحميم المكونات مع بعضها، و من ثم نتركهم جانباً ( حتى تبرد الحشوة) ، ثم تأتي 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 تصح الشورية جاهزة . لتحضير اللبن : اولاً تأتي بوعاء ونضع فيه لبن ، حليب ، كريمة ( منشان ترفعوا الدسم تبع الاكلة) ، نشا ذرة ( لكل كيلو لبن بياخذ 1 ملعقة ونصف نشا) ، ثم نخفق المكونات بلالة الكهربائية ( بالهاند بلاندر ليش بالهاند بلاندر؟ لانو ما صفينا اللبن يعني ما مرفقوا بمصفاية ، أما اذا صفيتموا 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 وبحضر جانبها الارز بالشعيرية وبعدها تصح الكوسا جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Apetit!