



Кълцано месо върху хумус

1. Смесете 500 г сварен нахут с 3-4 с.л. тахан, 2 скилидки чесън, сока на един лимон, 1 ч.л. кимион, 1 ч.л. сол, малко зехтин и малко вода в блендер и направете хумус.
2. Нарезете 1 глава лук и я задушете в малко мазнина 4-5 минути с щипка сол.
3. Добавете 250 г нарязано на ситно месо (агнешко/телешко) и **1 с.л. Baharat Spice mix**. Гответе 3-4 минути докато месото си смени цвета.
4. Разстелете хумуса в широка чиния, като направите кладенче в средата и в него сложете сместа от месо и лук.
5. Сервирайте поръсено по желание със магданоз и леко запечени на тиган кедрови ядки.

Пълнен арабски лук

1. Вземете 5 големи глави лук, обелете ги и направете един разрез до средата.
2. Варете ги във вряла вода 8-10 минути. Извадете ги, оставете ги леко да изстинат и разделете слоевете лук.
3. Смесете 2 чаши ориз (200 г), ситно нарязани магданоз и мента, 2 смачкани скилидки чесън, 1 настърган домати (200г), 1 ч.л. сол, **2 с.л. Baharat Spice mix**, 2-3 с.л. стафида (по желание) и нарязаната на ситно среда на лука, която не става за пълнене. Смесете всичко добре.
4. С горната смес напълнете сварените парчета лук и завийте. Наредете на дъното на тенджерата/дълбок тиган и затиснете с чиния.
5. В голям тиган смесете 1,5 ч.ч. бульон, 1,5 ч.ч. вода и 2 с.л. доматино пюре. Добавете 1 дафинов лист и 1-2 с.л. сироп от фурми/мед/сироп от нар и разтворете добре.
6. Залейте с течността пълнения лук, изчакайте да заври, намалете котлона на минимум, сложете капак и гответе около 40 минути.
7. Сервирайте поръсени със ситно нарязан магданоз.