Egipskie przepisy kulinarne

Koshari

Składniki :
1 filiżanka soczewicy, 1 filiżanka drobnego makaronu, 1 filiżanka ryżu krótkozkarnistego, wg uznania 1/2 filiżanki ciecierzycy, mielony kumin, pieprz, sól.

Przygotowanie :
Wszystkie składniki ugotować osobno. Podać w osobnych salaterkach. Nie mieszać, aby każdy mógł skomponować potrawę według własnego smaku.

Da'kah - ostry sos czosnkowo-chili

Składniki :
6 ząbków czosnku, 4 odpestkowane papryczki chili czerwone lub zielone, sokz 1 cytryny, 1 łyżeczka soli, około 1/2 łyżeczki pieprzu mielonego, 2 płaskie łyżki stołowe posiekanej pietruszki.

Przygotowanie :
Rozgnieść obrany czosnek w moździeżu z solą, chili i pieprzem na pastę. Dodać sok cytryny i drobno posiekaną pietruszkę, wymieszać. Jeżeli sos jest zbyt gęsty dodać trochę wody.

Smażony bakłażan

Składniki :
1 duży bakłażan, 200 ml oleju, 50 ml octu, 2 pomidory, sól.

Przygotowanie :
Bakłażana pokroić w platry o grubości 5 - 6 mm. Ułożyć na talerzu i posolić. Rozgrzać olej na patelni i obsmażyć na złotobrązowy kolor z każdej strony. Wyłożyć do salaterki układając bakłażana warstwami. Każdą warstwę skropić sosem Da'kah (czosnkowo-chili).
Sos Da'kah wymieszać z octem i drobno posiekanymi pomidorami. Można posypać posiekanym szczypiorkiem.

Taboule

Składniki :
200 g drobnego bulguru, 6 pomidorów, 1 ogórek, 4 szalotki, 1 pęczek posiekanej pietruszki, 1 pęczek drobno porwanej mięty, 1 cytryna, 2 łyżki stołowe oliwy z oliwek, sól, pieprz.

Przygotowanie :
Sparzyć pomidory, obrać i pokroić w drobną kostkę. Ogórka obrać, usunąć pestki i pokroić w drobną kostkę. Szalotki pokroic w cienkie plasterki. Wymieszać pomidory, ogórka, szalotkiz pietruszką i miętą. Dodać sok z cytryny, oliwę z oliwek, sól i pieprz do smaku. Dodać bulgur i wymieszać. Wstawić na 4 godziny do lodówki, przemieszać w międzyczasie 2 razy.

Humus

Składniki:
1 filiżanka ciecierzycy, 2 łyżki stołowe oleju, sól, biały pieprz, trochę pietruszki.

Przygotowanie:
Ciecierzycę przetrzeć przez sito, wymieszać z olejem, solą i pieprzem. Jeśli jest zbyt gęsty rozcieńczyć odrobiną wody. Przybrać pietruszką.

DESER

Om Ali

Składniki:
2 1/2 filiżanki mleka, 1/2 filiżanki cukru, 2 łyżeczki cukru waniliowego, 2 łyżki stołowe rodzynek, 2 łyżki stołowe wiórków kokosowych, orzechy według uznania, 3 - 4 łyżki stołowe śmietany, 2 filiżanki płatków kukurydzianych.

Przygotowanie:
W misce wymieszać płatki kukurydziane z cukrem i cukrem waniliowym i gorącym mlekiem. Połowę masy wyłożyć do nasmarowanego tłuszczem żaroodpornego naczynia, posypać dobrze posiekanymi orzechami, rodzynkami i wiórkami kokosowymi. Przykryć resztą masy z płatków, polać śmietaną. Zapiec w nagrzanym piekarniku do zbrązowienia.

Tłumaczenie: Iga Zalisz