

الخضار المشويّة

المقادير:

كوسى

بادنجان

فايفلة حمراء

فايفلة خضراء

فايفلة صفراء

جزر

فطر طازج

بصل يابس حبة صغيرة

بندورة (طماطم) كرزية

أسنان(فصوص) ثوم غير مقشّرة

1/2 كوب زيت زيتون

1 باقة بقدونس

2 حبة بصل

2 ملعقة صغيرة سمّاق

1 ملعقة صغيرة كمّون

1 ملعقة صغيرة ربّ الحر (معجون الفلفل الحارّ)

3 ملعقة صغيرة ربّ البندورة (معجون الطماطم)

1 ملعقة صغيرة أوريجانو (زعر برّي)

1 ملعقة صغيرة نعنع يابس

4 أسنان(فصوص) ثوم مفرومة

1/2 ملعقة بهار أبيض

1/2 كوب زيت زيتون

خبز

سمسم

ملح

طريقة التحضير:

تقطع الخضار بحجم كبير (كوسى, باذنجان, جميع أنواع الفليفلة, الجزر) تُشكّ الخضار المقطّعة في أسياخ الشوي مع الفطر والبصل والبندورة الكرزية وباقي الخضار وتشوى على لوحة الشوي.

السلطة: تفرم باقة البقدونس. يقطع البصل ناعماً بشكل نصف دائري ويضاف الى البقدونس. يضاف السمّاق, القليل من الكمّون, والقليل من الملح ويخلط المزيج.

الصلصة: يخلط رب الحر ورب البندورة مع الكمّون, الأوريغانو, النعنع اليابس, الثوم, البهار الأبيض, وزيت الزيتون.

تدهن الصلصة فوق الخضار المشوية ويرش السمسم

يقطع الخبز الى أربع أقسام ويشوى على لوحة الشوي. يدهن أيضا بالصلصة. تزداد السلطة والسمسم على الخبز المشوي.

تقدّم الخضار المشوية بجانبها الخبز المشوي.