

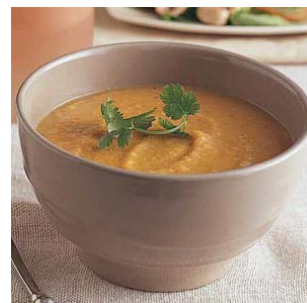
EGYIPTOMI GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST EGYPTIAN GASTRONOMY AND COOKING SHOW

**Előadó:
 AHMED
 KHALIL**

LENCSEKRÉMLEVES - SHORBAAT AADS (4 személyre)

25dkg vörös lencse	Olaj
2 közepes fehérgyömb	Víz
2 közepes sárgarépa	Római kömény
2-3 gerezd fokhagyma	Só
Vaj	Fekete bors

Az aprított hagymát olajon megpirítjuk, hozzáadjuk a lencsét, kis ideig együtt pirítjuk. Ezután felöntjük annyi vízzel, hogy az lefedje a lencsét. Hozzáadjuk az apróra reszelt fokhagymát és a reszelt répát. Sózzuk, borsozzuk, római köménnyel fűszerezük, majd lefedjük. Felforraljuk, és addig főzzük, amíg a lencse és a répa puhára fő. Ha ez megtörtént, botmixerrel alaposan átturmixoljuk.



TÖLTÖTT SZŐLŐLEVÉL – MAHSI (4 személyre)

50dkg jázmin rizs	Szárított koriander
25dkg darált marhahús	Fahéj
1 közepes fehérgyömb	Római kömény
2-3 gerezd fokhagyma	őrölt kardamom
1 csomag petrezselyem	Szárított menta
400 g hámozott, egész paradicsom konzerv	Szerecsendió
Szőlőlevél	Vaj
Fekete bors	2 ek. olaj
	1 pohár marhaalaplé

A darált marhát egy kis vajon, apróra vágott hagymán kb. tíz perc alatt, folyamatos keverés közben megpirítunk, sózzuk- borsozzuk. Megmossuk a rizst, majd leöntjük róla a vizet. Hozzáadjuk az apróra vágott hagymát, fokhagymát, petrezselymet és a megpirult darált marhát. A paradicsomkonzervből pürét készítünk és hozzákeverjük a rizses keverékhez. A felsorolt fűszereket hozzáadjuk, majd a keveréket egy kis olajjal felöntjük, és az egészet újra összekeverjük. Hozzáadunk még kb. fél pohár alaplé. Ismét összekeverjük az egészet kézzel, és a tölteléket szőlőlevélbe töltjük. Fontos, hogy a szőlőlevelet a töltött káposztához hasonlóan mindkét oldalról lezárjuk, hogy a keverék ne folyhasson ki belőle. Egy lábas alját kibéleljük zöldség maradékokkal, hogy a mahsi ne égjen a lábos aljára. A szőlőlevelet ezután egymás mellé és fölé a lábosba halmozzuk, ráöntjük a másik fél pohár alaplevet. A lábast lefedjük, és a mahsit kb. 35-40 percig lassú tűzön megfőzzük. A rizs puháságáról tudjuk ellenőrizni, hogy a tölték megfőtt-e. Fogyasztható köretként vagy önmagában, előételként.



Tel.: 345-0779, 06-30-663-1544
 Fax: 345-0777
 e-mail: fc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA
 1036 BUDAPEST,
 PERC U. 8.
 2009. OKTÓBER 8–9.

MARHA PARADICSOMSZÓSZBAN, CERUZABABBAL - FASOLIA BIL-LAHMA WEL ROZ (4 személyre)

75dkg marha felsál	Só
3 közepes fehérgyömb	Fekete bors
3 gerezd fokhagyma	Friss menta
1 paradicsom	őrölt kardamom
600 g hámozott paradicsom konzerv	Vaj
50dkg friss zöldbab	Rizs:
Szerecsendió	2 közepes fehérgyömb
Fahéj	½ kg jázmin rizs



Előadó:
**AHMED
KHALIL**

A húst megtisztítjuk, kb. 5x1 centis darabokra vágjuk. Egy lábasban vizet forralunk, forráskor a marha darabokat beletesszük a forró vízbe. A főzővízbe teszünk 2 közepes hagymát és 1 paradicsomot. Kevés fahéjat, őrölt kardamomot, szerecsendiót adunk hozzá, lefedjük és közepes lángon (kb. 1 óra alatt) puhára főzzük a húst. A zöldbab végeit levágjuk, majd 1-2 centis darabokra aprítjuk. Egy lábasban 1-2 kanál vajat felolvasztunk, egy közepes hagymát és 3 fej fokhagymát apró darabokra vágva aranybarnára pirítunk benne. Hozzáadjuk az aprított zöldbabot, megkeverjük, hozzáöntjük a pürésített paradicsom konzervet. A hús levéből 3-4 merőkanálnyit a paradicsomos zöldbabos lábosba öntünk, majd a főtt húst is áttesszük, hogy az kb. 20-25 perc alatt együtt főjön még puhábbra a szósszal. Ha ez megvan, sózzuk, borsozzuk ízlés szerint. 2 közepes hagymát apróra vágunk, olajban megpirítunk. A rizst megmossuk, és a hagymához adjuk, megkeverjük. Az egészet annyi vízzel felöntjük, hogy az lefedje a rizst. Sót adunk hozzá, lefedjük, 15-20 percen keresztül főzzük (az első öt percben közepes lángon, majd mikor a víz elpárolgott, lassú lángon). A főzés első 10 percének letelte után megkeverjük. Ha kész, a hússal tálaljuk.

UMM ALI

*Rétestészta
Tej
Cukor
Habtejszín
Vaníliás cukor
Mazsola*

*Darabolt mogyoró
Szeletelt mandula
Darabolt pisztácia
Kókuszreszelék
Rózsavíz
Vaj*



A rétestésztát aranybarnára és ropogósra pirítjuk a sütőben. A sütőből kivéve a tésztát szétörjük 3-4 centis darabokra, majd egy kivajazott, nagyobb üvegtálba halmozzuk. A tetejére mazsolát, kókuszreszeléket, mandulát, pisztáciát és mogyorót szórunk. Finoman összerázzuk. Egy lábosban a tejet felmelegítjük, hozzáadjuk a cukrot és a vaníliás cukrot, egy-két csepp rózsavízet öntünk hozzá. Majd a tejet az üvegtálba, a rétestésztára öntjük. A tetejét tejszínnel fedjük le, és az egészet sütőben (200 C fokon) 15 percig sülni hagyjuk. Melegen tálaljuk.

ITALOK / DRINKS



**Kerkaborum
Vörcsöki Furmint
2006/2007**



**Takler Syrah
Szekszárd
2007**

Phone: 345-0779, 06-30-663-1544
Fax: 345-0777
e-mail: fc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

CULINARIS – FOOD CLUB
H-1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
8-9. OCTOBER 2009

Borospoharainkat a **RIEDEL** biztosította.



A Culinaris Ízakadémia **STEENBERGS** fűszereket használ.

ORGANIC®

A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit a Siemens biztosította.

SIEMENS

1126 Budapest, Királyhágó tér 8-9.
www.siemens-haztartasi-gepek.hu