



COZINHA ÁRABE



A cozinha Árabe sempre foi famosa por sua fartura, variedade de pratos e tradições únicas.



HOMOS Bi TAHINE

- *1 colher de sopa de tahine já pasta*

(se necessário, pôr mais)

- *suco de ½ limão*
- *4 dentes de alho espremido*
- *½ kg. de grão de bico*

Cozinhar o grão de bico com um pouco de sal e água, melhor na panela de pressão (até apitar). Passar o grão de bico no espremedor de batata para tirar aquela casquinha (se estiver bem cozido, não é necessário retirá-la), se possível usar a peneira, uma pasta consistente deve ser o resultado no final. Misturar a pasta com o meio suco de limão e água morna, o tahine e com 4 dentes de alho bem espremido, colocar sal a gosto.

BABAGANUJ

- *1 berinjela*
- *Os mesmos ingredientes do Homos Bi Tahine*

Enfia-se a berinjela no garfo, coloca-se direto na chama até a casca ficar queimada. Descansar, amassar com o garfo para virar uma pasta, colocar a mesma mistura que vai no grão de bico.



QUIBE CRU

A proporção de carne para o trigo é de 2/3.

- *Cebola, hortelã, sal, pimenta árabe*
- *Trigo (deixar de molho em água por 4 horas antes de fazer o Kibe).*

O trigo deve ser posto de molho em água quente 15 minutos antes do preparo e, logo em seguida, num pano e torcido até ficar quase seco depois deve ser misturado com a carne (já moída no açougue) e passar no moedor (microprocessador) só a carne e o trigo. Passar a cebola e hortelã, sozinhas, a gosto no processador. Misturar tudo com as mãos e por sal e pimenta árabe a gosto.

MIJADRA

- *2 xícaras de lentilha*
- *3/4 xícara de arroz (não cozido)*
- *2 cebolas médias fatiadas (rodela)*
- *1/2 xícara de óleo de oliva*
- *sal à gosto*
- *1/4 colher de sopa de cominho*
- *1/3 colher de sopa de pimenta da Jamaica*

Limpe e lave as lentilhas e cozinhe até ficar tenro. Coloque numa pote separado. Leve a mistura para cozinhar com água suficiente para cobrir e cozinhar, mexer constantemente para não deixar grudar. Quando estiver pronto, bom apetite!!!!