

صفة^١ طيخ حب رمان يدق حب الرمان ناعماً ويصفى ويخثر بقلب لوز. ويجعل
سكر ونعنع وفرقة ومصطكى ويعقد على النار. ويلقى فيه الدجاج مسلوقاً مطجناً ويغلى
عليه. وإن أردت أن تعمل^٢ فيه يقطين فافعل.

نوع آخر يسلق حب الرمان ويجعل فيه سكر ونعنع وقرقة ويرمى فيه الدجاج نيئاً
مغسولاً نظيفاً ويطبخ إلى أن ينضج ويستعمل. فإنه أطيب ما يكون من هذا الطيخ.

نوع آخر الحب رمان حب رمان يدق ويصفى ويحلى بسكر ويخثر بقلب لوز.
ويعمل فيه زنجبيل بحيث تظهر حرارته وقطع من سفرجل وتفتح فتحي. ويقطع الدجاج
المسلوق ويطحن ويلقى فيه. وهذا النوع يخثر حب رمان.

نوع آخر يفرط حب الرمان الرطب ويغسل وينشف ويعصر ويصفى. ويعمل فيه
سكر وباقية نعنع ويرفع على النار ويجعل فيه الدجاج المطجن ويعقد. وإن أردت أن
تعمل فيه قطع يقطين فافعل.

صفة^٣ كزيرة يسلق دجاج ويقطع كما ذكرنا فإذا نضج يقلى ببصل وشيرج وأبرار
حارة وثوم مدقوق بكزيرة خضراء. فإذا يقلى يدق ورق الكزيرة ناعماً ويعيد المرقة
عليها ويجعل الكزيرة فيها كالملوخية.

نوع آخر أجود منه ويطبخ الدجاج كما ذكرنا ويقلى بثوم وبصل مخروط وشيرج ودهن
دجاج وأبرار حارة. فإذا يقلى تدق الكزيرة الخضراء دقاً ناعماً ويصفى بمرقة الدجاج^٤
من منخل خائرة دفعات ويقبله على الدجاج. ويجعل فيه دقيق أرز مدقوق منخول حفنة

١ ص: فصل. ٢ ص: تسج. ٣ ص: فصل في الكزيرات. ٤ حارة ساقطة من س والزيادة من ب. ه هكذا.
٦ ص: ويجعل في مرقة ويصفى حاراً.

Recipe for chicken with pomegranate juice Pound pomegranate seeds fine, strain, and thicken the juice with ground almonds. Add sugar, mint, Ceylon cinnamon, and mastic, and thicken on the fire. Add a chicken that has been boiled and then fried and bring to the boil. If you want, add some gourd. 5.34

A variation Boil dried pomegranate seeds.¹⁵ Add sugar, mint, and Ceylon cinnamon. Add raw chicken washed clean, cook until done, and serve. This is the best version of the dish. 5.35

Another variation Pound pomegranate seeds, strain the juice, sweeten with sugar, and thicken with ground almonds. Add enough ginger to make the mixture spicy, as well as pieces of quince and Fathi apples. Cut up a boiled chicken, fry, and add. This dish is called *rummān mukhaththar*. 5.36

Another variation Strip seeds from fresh pomegranates, wash, dry, squeeze, and strain. Add sugar and a bunch of mint and put on the fire. Add fried chicken and cook until thick. Add pieces of gourd if you wish. 5.37

Recipe for chicken *kuzbariyyah* Boil a chicken and cut it up as described above. When done, fry with onions, sesame oil, hot spices, and garlic pounded with coriander leaves. After frying the chicken, pound coriander leaves smooth, put the broth on the chicken, and add the coriander, making a dish like *mulūkhiyyah*. 5.38

A better variation Cook the chicken as described and fry with garlic, minced onion, sesame oil, chicken fat, and hot spices. When done, pound coriander leaves smooth, strain thickly through a sieve several times with the chicken 5.39

جيدة. فإنه يخثر ويبقى له طعم طيب جيد. وهو من الأطعمة الغريبة.

٤٠٠٥ صفة طيخ تمر هندي يسلق الدجاج ويطحن. ويصق التمر هندي بمرة الدجاج بعد أن يمرس دفعات ويجعل فيه سكر ويعقد على الدجاج حب الرمان بنار ليئة ويعمل فيه نفع وأبرار.

٤١٠٥ طيخ أميزباريس يسلق البرباريس ويصق ويعقد بسكر ويعمل فيه الدجاج المطحن ونفع.

٤٢٠٥ طيخ ريباس يسلق الريباس حتى ينهرى ويصق من منخل. ويعمل فيه سكر ونفع وأطراف طيب ويعمل فيه الدجاج المطحن ويغلى غلوة واحدة.^١

٤٣٠٥ نوع آخر يسلق الدجاج ويطحن ويقطع. ويقل له بصل بشيرج وكبرة خضراء. ويقطع الريباس قطعاً بحيث يصير للطبخ يرضى الطباخ^٢ ويجعله عليه ويقلب عليه مرة يسيرة.

٤٤٠٥ نوع آخر يسلق ريباس ويصق من منخل ويطبخ إلى أن ينضج ويجعل نفع^٣ ويجلى بقليل سكر ويعمل فيه نفع يسلق عليه^٤ ويعمل فيه دجاجة مطجئة.

٤٥٠٥ طيخ سفرجل يسلق الدجاج ويقطع ويقل بشيرج^٥ بصلة واحدة. ويشقق السفرجل وينزع حبه من داخله ويلقى على الدجاج ويعيد عليه مرة إلى أن ينضج

^١ من يغلى عليه حتى ينضج الريباس ويغرف. ^٢ س: يصير للطبخ، ح يصير الطبخ، ويرضى الطباخ في ص فقط. ^٣ ويجعل نفع ساقطة من س والزيادة من ح. ^٤ ويعمل ... عليه في ب فقط. ^٥ بشيرج ساقطة من س والزيادة من ب.

broth, and pour onto the chicken. Add a good handful of sieved pounded rice. It will thicken and develop a good flavor. This is a remarkable dish.

Recipe with tamarind Boil and fry the chicken. Strain tamarind with the chicken broth after macerating it several times. Add sugar and thicken on the chicken on a low fire, as you would do with pomegranate. Add mint and spices. 5.40

Recipe with barberries Boil barberries, strain, and thicken with sugar. Add boiled, fried chicken and add mint. 5.41

Recipe with rhubarb Boil rhubarb until it disintegrates and strain through a sieve. Add sugar, mint, and mixed spices, add chicken that has been boiled and fried, and bring to the boil. 5.42

A variation Boil, fry, and then cut up a chicken. Fry onion and coriander leaves in sesame oil. Cut rhubarb into whatever pieces the cook prefers, add, and pour onto it a little broth. 5.43

Another variation Boil rhubarb, strain through a sieve, and cook until done. Add mint, sweeten with a little sugar, and add a fried chicken. 5.44

Recipe with quince Boil chicken, cut up, and fry in sesame oil with an onion. Split quinces, remove their seeds, and add to the chicken. Add broth and cook until the quinces are done. Pour on a little fresh lemon juice— 5.45

١٩٠٦ مخ مصنوع يعمل قصب نحاس مثل عظم الفخذ ويكون مسدود الرأس الواحد. ثم يؤخذ كبديسلق إلى أن ينضج^١ ويعمل منه جزء وألية جزء تدق معه دقاً ناعماً ويجعل في الإنابيب النحاس ويسد رأسها بهجين. ويجعل في ماء يغلي ويسلق إلى أن ينضج وينفض في زبدية فإنه يجيئ مثل المخ لوناً وطعماً.

حشو الشواء المطيب

٢٠٠٦ يؤخذ لباب خبز كاج بائت ينزل من غربال. ويؤخذ بقدونس مخروط ونعنع وسذاب مخروط ويعرك باللباب. ويهجن بماء الليمون وماء حصرم ويجعل فيه قلب فستق محمص يهرس وأبزار حارة وأطراف طيب وفلفل وقليل زيت طيب لا يظهر طعمه وحرارة شرج ويهجن الجميع. ويجعل في جوف الخروف المشوي بعد أن ينخر جوف الخروف ويحشى به.

٢١٠٦ نوع ثاني بسماق ويزاد طحينة وزهر سماق وماء ليمون. ينقع السماق فيه ويصفى وإن أكثر الزهر يجيئ مسوداً ويأتي مكمداً. وتزاد باقي الحوائج طحينة وقلب جوز مدقوق ناعماً كما ذكرنا أولاً في الحشو المطيب.

٢٢٠٦ نوع ثالث حلو مثل اللبانية السنبوسك الذي ذكر أولاً.

فصل في الملوخية وهي أربعة أنواع

٢٣٠٦ يقطع اللحم صغاراً ويدق بعض اللحم ويدق فيه كبرة خضراء وبصل وأبزار حارة ويعمل منه مدققة صغار أجود ما يكون ويعمل فيه قرفة ومصطكى. ويسلق اللحم إلى نصف نضاجه. ويقلى ببصلة مخروطة وثوم مدقوق قد دق بكبرة خضراء ودار فلفل وكبرة

^١ إلى أن ينضج ساقطة من س والزيادة من ح. ^٢ باقي ساقطة من س والزيادة من ح.

Faux marrow Make copper tubes shaped like thigh bones and seal one end. Boil liver until done. Use one part liver and one part tail fat; pound together until smooth. Stuff into copper tubes, seal the mouth with dough, put in boiling water, and boil until done. Shake out into a dish. It comes out the color and flavor of marrow. 6.19

Bread-crumb stuffing for roast meat

Take day-old *kumāj* bread crumbs and sieve. Mince parsley, mint, and rue very fine, and rub with the crumbs. Knead with lemon juice and sour grape juice, and add crushed toasted pistachios, hot spices, mixed spices, pepper, a little olive oil—not enough to taste—and toasted sesame oil. Knead everything together, smoke the lamb's body cavity, and stuff. 6.20

Second variety, with sumac Add sesame paste, sumac, and lemon juice. Soak sumac in the juice and strain; if there is too much sumac, it will come out dark and dull-colored. Add remaining ingredients—sesame paste and finely pounded walnuts—as described above for flavored stuffing. 6.21

Third variety, sweet This is like the bread-crumb stuffing for *sanbūsak* described above.¹⁹ 6.22

Section on *mulūkhiyyah*, of which there are four types

Cut meat into small pieces. Pound coriander leaves, onions, and hot spices into the meat, and make into best-quality small meatballs, adding in Ceylon cinnamon and mastic too. Boil the remaining meat until half done and fry with a minced onion, garlic pounded with coriander leaves, and long pepper, coriander seed, salt, and caraway. Add tail fat and fry until the meat browns. 6.23

يابسة وملح وكراويا ويجعل على اللحم ودهن الآلية ويقل إلى أن يحمر. ويجعل فيه المدققة وتقله إلى أن يأخذ حذّه. ثم تعيد عليه مرقة اللحم ويغلى غلوة. وتخرط ملوخية دقيقة وترمى فيه وتغلى بحيث لا يكون رقيقاً ولا ثخيناً ولا^١ ظاهر الملح والحرارة.

٢٤٠٦ نوع آخر مُلُوخِيَّة يعمل اللحم مدققة صفاراً العادة. فيؤخذ لحم آخر يدق ناعماً ويسلق. فإذا نضج يصفى الماء عنه ثم يحمص بدهن آلية ويلقى عليه ثوم مدقوق بكزرة خضراء ويابس وأبزار حارة. فإذا أحمر واستوى يقلب عليه ماء ليمون أخضر أو عتيق ويغلى غلوات حتى يدخل فيه الحمض. وعند ذلك يعيد المرقة عليه وتنزل الملوخية المخروطة الرفيعة وتطبخها العادة فإنها مليحة. ويكون اللحم كثيراً والحرارات والثوم على قدر مزاج آكله.

٢٥٠٦ نوع ثالث مُلُوخِيَّة يابسة يعمل اللحم عادة الملوخية بالثوم والأبزار والكزرة الخضراء. فإذا أخذ حذّه يكون قد خرط ورق خبازي صفار رفيع بقدر الحاجة ويذر عليه كف الملوخية يابسة مفروكة باليد. ثم يخلط به في مرقة اللحم على اللحم ويجعل فيه الخبازي^٢ الملوخية اليابسة ويطبخ حتى تنضج المفروكة فإنه يجيئ مثل الملوخية. وعيار هذا لكل زبدية جرزة خبازي مخروط وكف الملوخية يابسة.

٢٦٠٦ *نوع آخر يغلى اللحم العادة ويلقى فيه الملوخية حتى ينضج. وتكون قد شويت ست بصلات حتى ينضج جيداً ثم يقشر ويدق في الهاون مع كزرة يابسة وخضراء وثوم وفلفل دقاً ناعماً. ويلقى عليه الملوخية بعد نضاجها. ويقلب عليه الدهن ويغرف.

^١ ولا ساقطة من س والزيادة من ح. ٢ س: خباز.

Add the meatballs and fry until done. Add the meat broth and bring to the boil. Mince Jew's mallow fine, add, and boil—it should be neither too thin nor too thick and you should not be able to taste either salt or hot spices.

Second type of *mulūkhiyyah* 6.24 Make the meat into small meatballs as usual. Take some more meat, pound fine, and boil. When done, strain, cook the meat until it contracts in tail fat, and add garlic pounded with coriander leaves, coriander seed, and hot spices. When browned and done, add the juice of fresh or pickled lemons, and bring to the boil several times to make it sour. Then return the broth to the meat and add finely minced Jew's mallow. Cook as usual;²⁰ it is quite tasty. There should be plenty of meat and spices and garlic, according to the disposition of the diner.

فينة (cheese-egg)
Third type, dry *mulūkhiyyah* 6.25 Prepare the meat as usual for *mulūkhiyyah*, with garlic, spices, and coriander leaves. When done, have ready as much common mallow as needed, minced small and fine. Sprinkle with a handful of dried Jew's mallow rubbed by hand, mix together, and pour into the meat broth on the meat. Cook until the rubbed Jew's mallow is done; it comes out like fresh Jew's mallow. The proportion is a minced bunch of common mallow and a handful of dried Jew's mallow for every plate.

*** Another type** 6.26 Boil the meat as usual. Add the Jew's mallow and cook until done. Meanwhile, roast six onions until well done, then peel and pound smooth in a mortar with dry coriander, coriander leaves, garlic, and pepper. Add to the *mulūkhiyyah* when it is done. Pour melted tail fat on top and ladle out.