

الكسكسي العنابي: كسكسي، لحم، زيت زيتون، بصل، جزر، لفت، بطاطا، حمص، ملعقة معجون طماطم، فلفل حار، فلفل أسود، ماء، البندورة، كزبرة بقدنوس.

تحضر مرق الكسكس، و تتم عملية فتل الكسكس و وضعه فالكسكاس، عند الانتهاء يتم وضع الكسكس فال صحن كبير و تتم عملية رشه بالمرق و وضع الخضروات و اللحم و بالعافية.

الدولمة: لحم خروف، لحم مفروم، الكوسة(جربوات)، زيتون، بصل، ثوم، مقدونس، بيض، قرفة، زعفران، ملح، فلفل أسود.

طريقة تحضير المقرطفة: بصل، حمص، زيت، ملح، فلفل أسود، لحم دجاج، مقرطفة.

وتتم تقليتها لمدة 10 دقائق بالماء الساخن وعند الغليان نضع المقرطفة في الكسكاس وعند الطهي نضع للتزيين الحمص واللحم والبيض.

شربة فريك: بصل، زيت، ملح، فلفل أسود، كرافس، لحم مقطع قطع صغيرة، طماطم، فريك.

حمص لبلابي: حمص مرنخ، ثوم، كمون، ملح، زيت الزيتون، فلفل أحمر.



طريقة تحضير طبق شخشوخة الظفر التقليدية العنابية:

المكونات:

- قطع صغيرة من الشخشوخة مفورة ومرشوشة بالماء.

- لحم غنم أو دجاج.

- بصل كبير.

- 03 حبات طماطم.

- ثوم ، زيت ، ملح ، فلفل أسود، توابل.

- طماطم مصبرة.

- حمص مرخ.

طريقة التحضير:

- 1 يتم فرم كل من البصلة و فصوص الثوم فرما ناعما
- 2 يتم تقليب البصل و الثوم المفروم في الزيت الساخن في مقلاة على النار
- 3 يتم اضافة الفلفل الاسود و الفلفل الحار و راس الحانوت الى ما سبق و يتم التقليب جيدا
- 4 عليكى باضافة قطع الدجاج الى الخليط مع صلصة الطماطم و الملح و يتم التقليب
- 5 يترك الخليط على النار الى تمام النضج.



