

# الحريرة المغربية moroccan harira

## ingredients

## المكونات

To make ASSIL Traditional Harira, you will need:

- 1 tablespoon of ASSIL spices
- 1 large onion
- 1 cup of chickpeas
- 1 cup of lentils
- 1 cup of long-grain rice (optional)
- 250g of small pieces of meat
- 1 teaspoon of smen (clarified butter)
- 3 tablespoons of finely chopped parsley, coriander, and celery
- 250ml of tomato sauce or 3 large grated tomatoes
- 1 tablespoon of flour
- 1L of water

لتحضير الحريرة التقليدية على طريقة ASSIL، ستحتاج إلى:

- 1 ملعقة كبيرة من توابل أسيل
- 1 بصلة كبيرة
- 1 كوب من الحمص
- 1 كوب من العدس
- 1 كوب من الأرز طويل الحبة (اختياري)
- 250 جرام من قطع اللحم الصغيرة
- 1 ملعقة صغيرة من السمن (الزبدة المصفاة)
- 3 ملاعق كبيرة من البقدونس والكزبرة والكرفس المفرومين
- 250 مل من صلصة الطماطم أو 3 طماطم كبيرة مبشورة
- 1 ملعقة كبيرة من الدقيق
- 1 لتر من الماء

## Preparation Method

1. Sauté grated onion in oil.
2. Add the pieces of meat, smen (clarified butter), and ASSIL spices.
3. At the end, add a mixture of chopped celery, parsley, and coriander.
4. In another pot, bring water to a boil with grated onion, chickpeas, and lentils (both should be soaked in water beforehand), and add ASSIL spices.
5. When they reach half-cooking, add grated tomato and let them finish cooking.
6. At the end of cooking, add a mixture of water and flour and stir continuously until the desired texture is achieved.

## طريقة التحضير

1. بقم بتقليب البصل المبشور في الزيت.
2. أضف قطع اللحم، السمن (الزبدة المصفاة)، وتوابل ASSIL.
3. في النهاية، أضف خليطًا من الكرفس والبقدونس والكزبرة المفرومين.
4. في وعاء آخر، اغلي الماء مع البصل المبشور، الحمص، والعدس (يجب نقعهم في الماء مسبقًا)، وأضف توابل أسيل.
5. عندما يصلون إلى نصف الطهي، أضف الطماطم المبشورة واتركهم يكملون الطهي.
6. في نهاية الطهي، أضف خليطًا من الماء والدقيق وحرك باستمرار حتى تصل إلى القوام المطلوب.