



## Pehmeän mausteinen IRAKILAINEN LAMMASQUZI

### Lammassquzi (6 hengelle)

reilu kilo luullista lampaanlihaa, esim. lapa- tai paistiviipaleita, etuselkää tai potkia

1 + 2 sipulia

6 rkl rypsiöljyä

350 g paseerattua tomaattia

700 g perunoita

¼ tl kardemummaa

¼ tl mustapippuria

¼ tl paprikajauhetta

ripaus chilijauhetta

½ tl currya

½ tl juustokuminaa (jeera)  
suolaa maun mukaan

Pilko lihat suurehkoiksi annospaloiksi (10 x 10 cm), älä poista luita. Laita lihat kiehuvaan veteen, poista vahto keittämisen aikana ja keitä noin tunti, kunnes lihat ovat pehmeitä. Lisää kardemumma ja yksi iso sipuli puolitetuina renkaina, keitä vielä hiljalleen tunti. Ota lihat liemestä odottamaan ja säästä keittoliemi.

Laita kattilaan 6 rkl rypsiöljyä ja 2 sipulia silputtuna, kuullota. Leikkaa 6 perunaa pieniksi kuutioiksi, lisää kattilaan Mausta mustapippurilla, paprikajauheella, chilijauheella, currylla ja juustokuminalla. Lisää levyn tehoa ja jatka kuullottamista. Lisää 350 g paseerattua tomaattia, sekoita. Lisää lopuksi liha ja ruskista kevyesti. Lisää lihan keitinlientä niin että ainekset peittyvät, jätä liedelle hautumaan.

### **Irakilainen riisi (timmen) (6 hengelle)**

3 ½ dl basmatiriisiä  
½ pussia (175 g) pätkäpagettia  
1 sipuli  
6 rkl rypsiöljyä + 2 rkl oliiviöljyä  
1-2 tl currya  
1/4 tl kardemummaa  
1 tl suolaa

Huuhdo riisit ja jätä turpoamaan kylmään veteen 15 minuutiksi. Silppua sipuli hienoksi. Laita kattilaan valutettu riisi, öljyt, mausteet, sipuli ja pikkuspagetit. Sekoita hyvin ja kuullota. Lisää kiehuvaa vettä sormen paksuuden verran riisiseoksen yläpuolelle. Mikäli lihan keitinvettä jäi yli, voit käyttää sen riisin keittämiseen. Hauduta hiljalleen kypsäksi 20 minuuttia kannen alla.

### **Irakilainen salaatti (salata)**

Silppua salaatinlehdet, tomaatit, sipuli, punainen paprika, tuorekurkku ja oliivit pieniksi paloiksi. Sekoita ainekset ja mausta reilusti sitruunamehulla.

Resepti: Ali Saleem al-Ibraheem