DA'U'ALI

Ingredienti per 4 persone:

- alcune foglie di vite,
- riso,
- cannella,
- sale.

Per prima cosa si procurano delle foglie di vite e si fanno cuocere a vapore per circa 2 ore.
Poi si prendono ad una ad una e dentro esse si mettono riso, sale e cannella (camun); si arrotolano come dei sigari e si infornano, a cuocere a fuoco lento per circa 4 ore.
Questa specialità araba è molto buona, ma richiede un lungo tempo di preparazione (6 ore!).