

BONELESS CHICKEN

Ingredients

2 chickens

2 teaspoon of dry coriander

Half teaspoon of black pepper

3 teaspoon of sumac (sumac should have the amount

1 teaspoon of powder ginger

Half teaspoon of turmeric

1 teaspoon of powder cardamom

1 teaspoon of cinnamon

Quarter teaspoon nutmeg

1 tablespoons and half of capsicum molasses

A quarter teaspoon of cloves

6 cloves of garlic

1 lemon juice

3 tablespoons of tomato molasses

1 cup of olive oil

1 liter of water (3 kilos of chicken =1 liter of w

Half a large potato

Green pepper

Red pepper

Carrot

3 teaspoon of salt

For Garlic cream

:

2 eggs

Half lemon juice

Half teaspoon of salt

4 cloves of garlic

Vegetable oil (for 1 egg = 200 ml)

لتحضير الدجاج (الفروج) : نأتي بقطع الدجاج (عدد 2 كل فروج وزنه 1.5 kg) ونقوم بتقطيعه (بتفتحوا الفروج باستخدام المقص لتوصلوا للصدر)، ثم نقلب كل قطعة للوجه الثاني و نقوم بالضغط عليه باليدين (يعني بتطقطقوا العظام) ، ومن ثم نقوم بتنظيفه باستخدام المناديل الخاصة (بتمحسوه بالمحرمة بس ، بدون نقع وبدون شوي) ، وبعدها نقوم بالتقطيع (بتشرجوا الفروج للعظم من الصدر و من الفخذ). لتحضير التتبيلة : في الخلاط الكهربائي أو محضرة الطعام نضع ملح (لكل كيلو او كل لتر ماء بتحطوا ملعقة صغيرة ملح هي قاعدة) ، الكزبرة اليابسة ، فلفل اسود ، سماق (السماق لازم يكون بمقدار الملح) ، زنجبيل بودرة ، الكركم ، هيل بودرة ، القرفة (ملعقة مسح مو مؤبعة) ، جوزة الطيب ، دبس فليفلة (لازم يكون ظريف) ، القرنفل ، ثوم ، عصير ليمونة ، دبس البندورة ، زيت زيتون (وفيكم تحطوا زيت عادي) ، لتر ماء (لتر ماء ل 3 كيلو فروج) ثم نقوم بخلط جميع المكونات جيدا لمدة دقيقتين (لازم يكون الخليط فيه سماكة نوعاً ما ، شو هو سبب السماكة؟؟ أولاً أي شوي خليط منحطلو زيت الزيت بيعطي كثافة وكمان دبس البندورة و دبس الفليفلة مع الزيت بيعطو هي الكثافة)، ثم نقوم بمزج التتبيلة مع الفروج جيداً (بتدعكوا الفروج كثير منيح بالتتبيلة) و نترك الفروج منقوع مع الصوص لمدة أربع ساعات ، ثم نأتي بالخضار المقطعة بطاطا ، فليفلة حمراء ، فليفلة خضراء، جزر

و نأخذ القليل من التتبيلة الموجودة مع الفروج ونضعها فوق الخضار ونقوم بتحريكهم قليلاً مع التتبيلة ، ومن ثم نضع الخضار في صينية الفرن و نضع فوقها الفروج مع باقي الصوص ، ثم نحضر ورق الزبدة و القصدير و نغلف به صينية الفرن ((لازم تغلفوا الصينية كثير منيح ، و السبب هو ان الصينية تغليفها اذا مو محكم بيتخرر الصوص و تنتشف وما بحبس هوا او ضغط فما بيستوي الجاج) ،(ليش أحياناً يطلع مي ؟ الحرارة اذا منخفضة بالفرن الجاج بكب مي و لما نفتح عليه لازم نشوي الوجه مشان الصوص اذا كان مو سميك بيرجع بيشد قوامو)) و ندخلها الفرن (الفرن شغال فوق وتحت من قبل) على حرارة 120 و نضع الصينية لمدة 45 دقيقة وبعدها يصبح الفروج جاهزاً. لتحضير كريم الثوم : نضع في وعاء بيض ، عصير ليمونة ، ملح ، ثوم (حسب الرغبة) ، زيت (لكل بيضة = 200 مل زيت) ، ونقوم بخفق المكونات بالهاند بلاندر في البداية نضعها في قاع الوعاء و نخفق بها لمدة 20 ثانية حتى يتشكل القوام المطلوب ، ثم نحركها بالتدريج للأعلى قليلاً حتى تندمج المكونات مع بعضها و يصبح القوام كثيف.

C H E F O M A R

Bon Appetit!