

CRISPY ROLL

Ingredients

To boil chicken:

2 chicken breasts

1 tablespoon of ghee

cinnamon

laureate paper

dry lemon

a little cardamom

a little cinnamon

a little carrots

small onion

Boiling water

sauce:

3 tablespoons of mayonnaise

1 tablespoon ketchup

Half a teaspoon garlic powder

Half a teaspoon of paprika (sweet or hot as desire

pickled water

1 tablespoon liquid hot sauce

Boiled chicken seasoning:

Salt pinch

pepper pinch (black or white pepper as desired)

sauce

For Crispy Roll Crunchy:

2 cups of milk

an egg

Pinch of Salt

pinch of white pepper

banko

For warp Crispy Roll:

tortilla bread

1 tablespoon flour

Water

chicken with sauce

Ingredients
roasted potatoes
Kashkawan cheese
Cheddar cheese
frying oil

Directions
<p>طريقة سلق الدجاج: اولاً نضع في طنجرة السمنة , قرفة , ورق غار , ليمون يابس , هيل , قرنفل , جزر , بصل ونقوم بتحميم المكونات قليلاً (لتحمص البهارات وتطلع ريحتها ؛ البهارات اذا ما تحمست ما بتطلع نكهتها) ثم نقطع صدر دجاج ونقوم بإضافتهم للوعاء حتى التحميم ((بتقطعوهم شرجات ليش؟ منشان ما يطولو بالسلق) (بس تطلع نكهة البهارت منزل عليهم الدجاج مرقه الدجاج ما تستعملوها بهي الاكلة بس انا بدي خليها لشي اكلة ثانية))و بعد تغيير لون الدجاج نضيف لها الماء المغلي ونتركهم حتى الاستواء لمدة 25 دقيقة تقريباً (بعد ما حطينا الماء بتخلصوا من الزفرة يلي بتطلع عالوجه ويتخففوا النار ويتركوهم ينسلقوا على رواق ؛ او عكم تحطوا ملح لآخر شي ؛ياخد معكم سلق الدجاج 25 دقيقة). لتحضير الصوص : اولاً نضع في وعاء المايونيز والكتشب (بتحطوا ثلثين مايونيز وثلث كتشب , يعني اذا 3 ملاعق مايونيز بتحطوا ملعقة وحدة كتشب) , بودرة ثوم , بابريكا , ماء مخلل (اي مخلل عندكم) , شطة سائلة ونخلط المكونات مع بعضها. لتحضير تتبيلة الدجاج: اولاً نقطع خبز التورتيللا و بعد ما سلق الدجاج ناتي بوعاء ونضع فيه الدجاج المقطع لشرحات صغيرة ونضع عليهم رشة ملح , رشة فلفل , صوص ونقوم بخلط المكونات جميعها ؛ ومن ثم ناتي بوعاء (شكلوا مطاول) ونضع فيه حليب , بيضة , رشة ملح , رشة فلفل ابيض ونخلط المكونات ((بالعادة لما بدنا نغط دجاج اسكالوب منغطو بالطحين بعدين بييض بعدين بيقسمات ؛ هون لان هو عبارة عن خبز مافي داعي تغطو بطحين فوراً بتغطو بالخليط السائل بعدين بالخليط الجاف ؛ بالوصفة الاصلية الشي يلي يحطوا هو ناعم التوست بسموه بانكو هو عبارة عن توست ميبس ومطحون حتى لو مو متواجد عندكم استعمالوا بقسمات)،(ما بدكم تستعملوا بقسمات جيبوا توست نشفوه بالفرن وطحنوا بس شيلوا اطرافو)).</p> <p>طريقة لف الرول: اولاً نخلط ملعقة من الطحين مع 2او 3 ملاعق ماء (لازم يكون القوام سميك لحتى تقدرروا تلرقوا الخبز) ناتي بخبز التورتيللا يلي قصيتوه ؛ ليش قصيتوه هيك؟ منشان وقت القلي ما يزيد عندي خبز وتعجن) ثم نضع الدجاج مع الصوص , بطاطا مقلية , جينة قشقوان , جينة شيدر ؛ ثم نقوم بدهن اطراف الخبز بخليط الطحين والماء ونقوم بلف الخبز على شكل رولات (قبل ما سكر الخبز لازم تدهنوها بخليط الماء والطحين ليش ؟ منشان تلرق معكم وما تفتح على القلي وتتأكدوه من كل الجوانب مسكرة وتلفوها على شكل رول)، (اهم شغلة والسر انو ما تفرط معكم بالقلي هو التختيم شو بتعملوا ؟ بتاخذوا من خليط الماء والطحين وبتختموا الخبز من تحت ومن فوق وبتتركوها لحظة لتنشف ؛ بس تنشف خلص بتشد وما بتعود تفتح معكم)) وبعد اللف ننزل لفائف الرول بخليط الحليب ومن ثم في وعاء البانكو (انا ليش بختمها ؟ اول شي منشان هاد الخليط ما يفوت لقلب السندويشة ؛ وثاني شغلة منشان يمسك من كل مكان). مرحلة القلي: نضع الزيت على حرارة متوسطة ونقوم بقلي لفائف الرولات (منشان تذوب الجينة ومنشان يطلع لونهم حلو)،(فيكم تحطوهم بالفريزة قبل القلي منشان يتماسكوا اكثر وبعدين بتقلوهم)،(واهم شغلة تصلوا تقلبوهم وهنن عم ينقلوا ؛ يادوب ياخذوا 3 دقايق بالزيت)) حتى الوصول للون الاشقر، ومن ثم يصح الكريسبي رول جاهزاً.</p>

C H E F O M A R
Bon Appetit!