

HOW TO PREPARE MORTADELLA

Ingredients

1.5 kg of chicken with bones

For the first type:

A bit of oil

1 onion

Ginger

A cinnamon stick

1 carrot

Lemon peel

Bay leaf

Coriander

Cardamom

Cloves

Salt

1/4 tablespoon of white pepper

1/4 tablespoon of ground cardamom

1/4 tablespoon of ground ginger

A pinch of nutmeg

Food coloring

6 grams of gelatin powder

Chicken broth

Green olives

Oil

For the second type:

1 kg of boneless chicken thighs (250 grams)

Fat trimmings

1 tablespoon of salt

1/2 tablespoon of paprika

1/2 tablespoon of ground cardamom

1/2 tablespoon of black pepper

1 teaspoon of nutmeg

1/4 tablespoon of ground ginger

A tip of a spoon of garlic powder

Lemon zest

Ingredients

Aleppo pistachios

Whole spices

Boiling water

Directions

الطريقة الأولى (لتحضير المرتديلا): في وعاء نضع الزيت، دجاج، و نقوم بتحميم الدجاج ثم نضيف ماء ، قرفة ، قشر الليمون ، ورق الغار ، الهيل ، الزنجبيل ، قرنفل، بصل، جزر ، و نتركهم الاستواء (يعني لحتى يستوي معكم الدجاج) ، وبعد مرحلة السلق نقوم بسحب العظم من الدجاج. و في وعاء محضرة الطعام نضع الدجاج و نضع في وعاء آخر ملح ، ملعقة فلفل ابيض ، زنجبيل ، جوزة الطيب ، هيل ، صبغة، جيلاتين نباتي، ونضع القليل من مرق الدجاج المسلوق ونقوم بخلط البهارات مع المرق ، ثم نقوم بفرم الدجاج على المحضرة و نقوم بإضافة مرق الدجاج مع البهارات بالتدرج و من الممكن ان نحتاج لزيادة القليل من مرق الدجاج، ثم في وعاء نضع القليل من الزيتون المقطع الى شرائح ، ومن ثم نقوم بوضع الدجاج المفروم و ونقوم بخلطهم، وبعدها نقوم بدهن العبوة التي نريد وضع المرتديلا بها بالقليل من الزيت ، ثم نضع المرتديلا بها ونضعها في الثلاجة لمدة 45 دقيقة .

الطريقة الثانية (لتحضير المرتديلا) : اولاً نقوم بفرم الدجاج على الآلة الكهربائية(الماكينة) ، ثم نضع البهارات ، البابريكا ، الهيل ، جوزة الطيب ، زنجبيل ، بودرة الثوم ، فلفل اسود ، ملح ، برش ليمونة ثم نقوم بفرم الدجاج مرة ثانية، ثم نضع فستق حلبي حب و نقوم بخلطها مع الدجاج ، ومن ثم نقوم بلقها على شكل رول في ورق الزبدة ، ثم نلقها في ورق القصدير و نضعهم في وعاء فيه ماء مغلية ، ثم نضيف لهم البهارات الصحيحة ، ثم نضع الوعاء على نار هادئة لمدة 30-40 دقيقة تقريباً ، وبعد الاستواء نتركها حتى تبرد لمدة 10 دقائق ونضعها في الثلاجة لمدة 45-60 دقيقة ثم تقدم بعد ذلك ، و يمكن تخزينها لمدة شهرين في الثلاجة.

C H E F O M A R

Bon Appetit!