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 بتحميص 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 بالتدريج و من الممكن أن 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 بلفها على شكل رول في ورق الزبدة ، ثم نلفها 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 Apetit!