

S A M O S A F A J I T A W I T H L E N T I L S O U P

Ingredients

For Fajita samosa
:

500 grams of chicken (half a kilo)

A littel of Salt

A littel of white pepper

A llittel of powder ginger

A littel of powder garlic

A littel of carry

Mushroom

Vegetable

100 ml of cooking cream

100 grams of cheddar cheese

For lentil soup:

One onion

One potato

One carrot

Butter

Salt

Pepper

Cumin

Ginger

Carry

Turmeric

1 cup of lentils

Hot immersion water

For Meat in tray
:

One kilo and half of meat

500 grams of onion (half a kilo)

Tomato

Fried potato

A littel of Pomegranate molasses (for decoration)

Tahini

Directions

لتحضير سمبوسك فاهيتا : اولاً نأتي بصدر دجاج ونقوم بتقطيعه الى شراحت (وفيكم تسلقوا الدجاج وتقطعوا بعد السلق) ونضعهم في وعاء ونرفع الوعاء على النار حتى تحميصهم ثم نضع في الآلة الكهربائية فليفلة خضراء ، فليفلة حمراء ، جزر ، بصل ونقوم بفرمهم و نضعهم فوق الدجاج المقطع ثم نضع فطر ونقلبهم مع بعض قليلاً ثم نرفع الوعاء عن النار وننزل عليهم بكريمة الطبخ (لنص كيلو صدر دجاج = 100 مل) ، جينة شيدر (يتحطوا الجينة وهي سخني شوي منشان تتماسك مع بعضا) ونحرك المكونات مع بعضها قليلاً وبعدها نقوم بحشي رقائق السمبوسك ولفها لرولات ومن ثم نقوم بقلبيهم بالزيت . لتحضير شوربة العدس: اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه بصله مقطعة ، بطاطا مقطعة مكعبات ، جزر مقطع مكعبات ، زبدة ثم نرفع الوعاء على النار ونقوم بقلي المكونات مع بعضها (لحتى يتكرملوا) ثم نضع ملح ، فلفل ، كمون ، كركم ، زنجبيل ، كاري ، عدس مغسول ونقوم بتحميص المكونات مع بعض ثم ننزل عليهم ماء غمر ساخن ونتركهم على النار حتى الإستواء . لتحضير اللحمه بالصحن : اولاً ناتي بوعاء ونضع فيه لحمه الخاروف مفرومة على الآلة الكهربائية (بتخلوا اللحمه مشكله يعني قطعة من الكتف ، فخذ، رقبة ، طهر ، زورة ، ولازم يكون باللحمه 25% ليه) ، بصل مفروم (لازم يكون البصل مفروم عالسيخ) ، ثم نضع اول ثلثين بوعاء و الثلث الثاني بوعاء ثاني (كيف بتفحص اللحمه بالصحن ؟ بتقلبوا الصينيه اذا هرت معناها شغلكم مو صح ، واذا ما هرت وضلت بالصينيه بتكون تمام) ثم نقوم بوضع الصواني في الفرن حتى الإستواء ثم نقوم بقلي البطاطا ثم نخرج الصواني من الفرن و نضع على وجه الصينيه المشويه قطع البطاطا المقلية والبندورة ثم نعيد الصينيه إلى الفرن حتى يتم شوي قطع البطاطا والبندورة قليلاً ، ثم نقوم بوضع البطاطا المقلية مع الطحينه على وجه الصينيه الثانية ويزين الوجه بدبس الرمان ومن بعدها تصيح صينيه اللحمه جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Appetit!