

SAMOSA IN FRYING PAN

Ingredients

3 cups of water

3 cups of flour

1 tablespoon of corn starch

1 teaspoon of salt

For the filling:

Half a kilo of chicken breast cut for small cubes

Half a piece of onion

Colored capsicum (1 piece of each color available)

3/4 teaspoon of salt

1/4 teaspoon of white pepper

Half a teaspoon of ginger

1 teaspoon of curry

For the second filling:

250 grams of lamb with a little of fat

A little of sausage spice

2 garlic of cloves finely chopped

A little of white vinegar

Kashkawan cheese

Directions

لتحضير عجينة السمبوسك : اولاً تأتي بوعاء ونضع فيه ماء ، طحين ، نشاء الذرة ، ملح ثم نخفق المكونات على الآلة الكهربائية (بتخفقوهم لحتى يتماسك الخليط مع بعضو)، ثم تأتي نضيفي الخليط بالمصفاة (أهم شي تصفوهم منشان ما يضل تكتلات) وتترك الخليط يرتاح لمدة 5 دقيقة ، ومن ثم تأتي بمقلاة ونسكب الخليط بها ونقوم بقلي العجين حتى نحصل على اللون المطلوب (بتخطوا شوي من الخليط بنص المقلاة وبتحركوهم على كل سطح المقلاة ، طبعاً المقلاة لا حامية كثير ولا باردة وإذا طلع زيادة بالمقلاة بترجعوهم على وعاء الخليط ، وبعد هيك بتأخذوا المقلاة وبتكونوا حاطين طنجرة فيها ماء ومشعلين النار تحتها وبتخطوها على طنجرة ماء ، بتأخذ من 40 ثانية ل 1 دقيقة بتكون لحالها فاكة عن الجوانب ومتغير لونها ، بس لقيتوا تغير لونها ونشي انو فكت عن الجوانب بتمسكوها بأيديكم وبتشيلوها من الطرف ليش بيدي العجينة متماسكة ؟ لان هون بدو يطالع معي ورقة كلها ورقة وحدة ما تشقق معكم ابداً)، (أهم شي تصلوا فاردبها على كف ايديكم منشان ما تلتزق معكم وبترجعوا تحطوها على القماشية وبتغطوها ليش بغطيها ؟ مو العجين رقيق بتتشق اذا ما عطيتوا عجينة السمبوسك لهيك بتخلوها مغطاية منشان تحافظ على الرطوبة يلي فيها)، (بين كل مرة ومرة بتهنئوا المقلاة وفيكم تمدو العجينة بفرشاية بتهنئوها بشكل دائري على داير المقلاة)، وبعد قليهم نضع عجين السمبوسك على قماش ونقوم بتغطيتهم به حفاظاً على رطوبة العجين.

للتحضير الحشوة الأولى : اولاً تأتي بوعاء ونضع فيها صدر دجاج (مقطع مكعبات ، او فيكم تنسلوهم تنسيل) ثم نرفع الوعاء على النار ونقوم بقليهم (بتخلوهم على النار ليتقلوا منيح)، ثم تأتي بالآلة الكهربائية ونضع فيها نصف بصلة ، فليفلة ألوان (قطعة من كل لون ، أو أي لون متوفر عندكم) ، ثم نقوم بفرمهم جيداً، ومن ثم نضع على الدجاج ملح ، فلفل ابيض (وفيكم تستخدموا فلفل اسود)، زنجبيل ، كاري ثم نضيف لهم الخضار المفرومة ونخلط للمكونات مع بعضها وبتتركهم على النار تقريباً لمدة 4 دقائق حتى الاستواء و على نار متوسطة، ثم نرفعهم عن النار وبتتركهم جانباً . لتحضير الحشوة الثانية : اولاً تأتي بوعاء ونضع فيه لحم خاروف ، بهارات السجق (فيكم تحطوا شوي من كل نوع، ملح، كمون، فلفل اسود، زنجبيل بودرة، فليفلة يابسة حارة، بابريكا حلوة، حلبة بودرة، قرنفل ناعم، جوزة الطيب) ، ثم ، جينة قشقوان ، خل ابيض ونخلط المكونات مع بعض ثم نقوم بتشكيل اللحم على شكل أصابع. طريقة لف العجينة : تأتي بعجين السمبوسك ونضع فيها الحشوة على شكل أصابع ونقوم بلف العجين من اليسار واليمين على شكل رول (قبل ما توصلوا للأخير بتجيبوا فرشاية وبتخطوا على طرف العجينة شوية ماء مخلوط مع نشا وبتختموا العجينة فيهم ، أهم شي التختيم منشان ما تفتح معكم بالقلي) ، (هلق فيكم بهالمرحلة تأخذوهم وتغلوهم وتفرزوهم ، وفيكم تحطوهم بالتلاجة لساعة وبعدين تلوهم)، وبعدها نقوم بقليهم في الزيت، و في اول مرحلة بقلي السمبوسك يكون الزيت حرارته متوسطة (بتخطوا السمبوسك بالزيت وبتخلوهم لمدة 5 دقيقة بعدين بتخطوهم بمصفاية ، لا تحطوهم على محارم مطبخ لان قد ما غبت زيت بتخلي زيت بالقطعة)، ومن ثم نسكب السمبوسك بصحن التقديم ويقدم مع التوم ثم تصح السمبوسك جاهزة .

Bon Apetit!