TANTUNI WITH CHICKEN

Ingredients
Half kilo of chicken breast
One of cinnamon
Lemon peel
A drop of white vinegar
Loach bread
3 tomatoes
A little of chopped parsley
One onion
A pinch of sumac
Pickled peppers
Water
Oil
A pinch of salt
A pinch of paprika
mayonnaise

Directions
لتحضير الدجاج (الفروج): نأتي بنصف كيلو صدر دجاج ونقطعه شرائح رقيقة ، ومن ثم نقطع كل شريحة إلى أصابع رقيقة و نضعهم في الوعاء ونضع فوقهم عود قرفة وقشرة ليمونة و خل أبيض ونرفعهم على النار ونتركهم (إلى أن يخرج الماء من الدجاج) ونترك على النار حتى تجف الماء لمدة ربع ساعة تقريباً أي حتى استواء الدجاج . وبعدها نقوم بتحضير ماتبقى ، نحتاج إلى خبز لواش وبصلة واحدة نقوم بتقشيرها وتقطيعها إلى شرائح ، و 3 حبات بندورة أيضاً نقطعها إلى شرائح والقليل من البقدونس المفروم، ثم نأتي بصحن و نضع به البصل المقطع والبقدونس المفروم ورشة سماق ، (في هذه الاثناء يكون الدجاج قد استوى) نقوم بوضع مقلاة على النار ونتركها إلى أن تسخن ، ثم نقوم بوضع الدجاج ونضع فوقهم زيت وماء ، رشة ملح ، رشة باربيكا ونقوم بتحريك الدجاج مع المكونات السابقة (وكلما جفت الماء بتضيفولهم شوية ماء ليضل الفروج طري)، تبقى المقلاة عالنار لبضع دقائق أي حتى الاستواء ومزج المكونات مع بعضهم ، ثم نرفعهم من على النار . لتحضير سندويش التنتوني : نأتي بقطعة الخبز ونضعها فوق الدجاج المتبل في المقلاة قليلاً ، ثم نقوم بفردها ووضع قطع الدجاج ،و شرائح البندورة ،و مزيج البصل مع البقدونس والسماق، و القليل من المايونيز ، ثم نقوم بلف الخبز ووضعه في مقلاة الدجاج نفسها ونقوم بتحميصه قليلاً (لحتى تتحمص و تتشرب الخبزة و تتسقسق من صوص الدجاج) ، وبعدها تصبح سندويشة التنتوني بالدجاج جاهزة (ويقدم معها مخلل الفليفلة ولبن العيران والشطة حسب الرغبة) .

CHEF OMAR

Bon Apetit!