

# 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): نأني 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 ابيض و نرفعهم على النار و نتركهم (إلى أن يخرج الماء من الدجاج ) و نترك على النار حتى تجف الماء لمدة ربع ساعة تقريبا أي حتى استواء الدجاج . وبعدها نقوم بتحضير ما تبقى ، نحتاج إلى خبز لواش وبصلة واحدة نقوم بتفتيحها و تقطيعها إلى شرائح ، و 3 حبات بندورة أيضا نقطعها إلى شرائح و القليل من البقدونس المفروم، ثم نأني بصحن و نضع به البصل المقطع و البقدونس المفروم و رشة سماق ، (في هذه الأثناء يكون الدجاج قد استوى) نقوم بوضع مقلاة على النار و نتركها إلى أن تسخن ، ثم نقوم بوضع الدجاج و نضع فوقهم زيت و ماء ، رشة ملح ، رشة بابريكا و نقوم بتحريك الدجاج مع المكونات السابقة ( و كلما جفت الماء بتضيفولهم شوية ماء ليضل الفروج طري) ، تبقى المقلاة على النار ليضع دقائق أي حتى الاستواء و مزج المكونات مع بعضهم ، ثم نرفعهم من على النار .  
لتحضير سندويش التنتوني : نأني بقطعة الخبز و نضعها فوق الدجاج المتبل في المقلاة قليلا ، ثم نقوم بفردنا و نضع قطع الدجاج ، و شرائح البندورة ، و مزيج البصل مع البقدونس و السماق، و القليل من المايونيز ، ثم نقوم بلف الخبز و نضعه في مقلاة الدجاج نفسها و نقوم بتحميمه قليلا (لحتى تتحمص و تتشرب الخبزة و تتسقق من صوص الدجاج) ، وبعدها تصيح سندويشة التنتوني بالدجاج جاهزة (و يقدم معها مخلل الفليفلة و لبن العيران و الشطة حسب الرغبة) .

C H E F O M A R

Bon Appetit!