

THE MOST FAMOUS CHICKEN SANDWICH IN THE WORLD

Ingredients

For the chicken seasoning
:

2 pieces of lemon

Half a cup of white vinegar

A little of olive oil

2 tablespoons of salt

Half a tablespoon of white pepper

One tablespoon ginger

2 tablespoons of dried coriander

Half a tablespoon of cardamom

Half a tablespoon of cinnamon

A quarter of a tablespoon of cloves

A little of boiling water

Charcoal with a little if oil (for smoke chicken)

For the second seasoning (for brown the chicken):

2 tablespoons of yogurt

1 tablespoon of sumac

Half a tablespoon of paprika

7 garlic cloves

Half a tablespoon of sweet pepper molasses

For the sauce
:

3 tablespoons of garlic cream

1 tablespoon of strained yogurt

Half a teaspoon of sumac

Half a tablespoon of dry hot pepper

A little of lemon juice

A little of olive oil

For the sandwich:

Lebanese bread

Garlic cream

sauce

Grilled chicken

pickle

لتحضير الدجاج : اولاً نأتي بقطع الدجاج ونقوم بتنظيفه جيداً (بتكونوا منظفين الفروج ، ولازم يكون فروج صغير)، ثم نأتي بالمقص ونقوم بقص قطعة الدجاج بالمنتصف (بتمشوا على حرف العظمة وبتقطعوا وبترجعوا بتحطوا الفروج على الوجه الثاني وبتطقوا العظام بإيديكم ، بترجعوا بتجيبوا سكين وبتفتحوا العظمة يلي على الفخذ على الاخير لعند المفصل وفي عظمة ثانية كمان بتعملوا نفس الموضوع هيك يكون الفخذ معكم مفتوح ان كان دبوس أو وردة ، في نقطة مهمة عندكم للجناح في عندكم مفصل بتنزلوا بالسكين لتحت المفصل وبتحرروا). لتحضير التتبيلة الأولى(تتبيلة الدجاج) : اولاً نضع في وعاء شرحات ليمون ، خل ابيض ، زيت زيتون ، ملح ، فلفل ابيض ، زنجبيل ، كزبرة يابسة ، هيل ، فرقة ، قرنفل ثم نخلط المكونات مع بعضها (ضروري تدعكوا المكونات كثير منيح لان الليمون فيه زيوت هي الزيوت لازم تتطلع معكم)، ومن ثم نضيف قطع الدجاج لوعاء التتبيلة ونقوم بخلطهم جيداً في التتبيلة، وبعدها نقوم بتغطية الدجاج بورق نابلون ونضعهم في الثلاجة لمدة 4 ساعات (هون الكم حرية الخيار فيكم تتركوا الفروج بالبراد 4 ساعات أو لثاني يوم)، ومن ثم نخرج الدجاج من الثلاجة و ناتي بصينية الفرن ونضع عليها الشبك لشوي الدجاج ثم نضع القليل من الماء المغلي ونضع قطع الدجاج على الشبك (منشان البخار تبع الماء يحمي الفروج من النشفان) ثم نضع الصينية في الفرن ((في اول طبقة من تحت))، بتكونوا مشغلين الفرن قبل 20 دقيقة على حرارة 200 ، كل ما طبختوا الفروج على حرارة قليلة يبطلع ممتاز ومستوي للعظم ، واذا عندكم الفرن بيشغل من تحت لعال ومن فوق لعال بتشغلوا من تحت وبتطبخوا 90% و آخر 10% بتشغلوا من فوق ليأخذ وجه)).

لتحضير التتبيلة الثانية (لدهن الفروج) : اولاً نضع في وعاء لبن زبادي ، سماق ، بابريكا ، ثوم(مدقوق) ، دبس فليفلة، القليل من الماء (حسب الرغبة حلوة او حارة) ثم نخفق المكونات جيداً في الآلة الكهربائية، ومن ثم نخرج الدجاج من الفرن (بتخوشوا الفروج بالسكين لحتى يتغلغل بقلبو الصوص) وناتي بفرشاة وندهن قطع الدجاج بالصوص ((ايمت بتحطوا هاد الصوص ؟ وقت يستوي ويوصل لمرحلة من القرمشة غير شكل)، (ليش ما حطيت لبن بالتبيلة ؟ دائماً الشغلات المشوية شيش طاوق ، فروج مشوي عالفحم ما بينحطوا لبن ليش ؟ لان اللبن بيعطي احتراق))، ثم نقوم بتشغيل الفرن من فوق ونضع الدجاج به ونتركه حتى التحميص (حتى يتحمر وجه الفروج من فوق)، ومن ثم ناتي بالفحمة ونضعها على النار و بعد استواء الدجاج، نطفئ الفرن و ناتي بوعاء فيه القليل من الزيت ونضع به الفحة (وهي شاعلة) ونضعهم في الفرن ونتركه لمدة 15دقيقة، وبعد مرحلة تدخين قطع الدجاج، نخرج قطع الدجاج من الفرن، ثم نسحب العظم منه ونقوم بتقطيع الدجاج (يعني بتخلطوا الصدر مع الفخذ مع الدبوس مع الجناح ليش ؟ منشان يصير في توازن بالدهون). لتحضير الصوص : اولاً ناتي بوعاء ونضع فيه كريمة الثوم ، لبن مصفى ، سماق ، فليفلة يابسة حارة ، القليل من عصير الليمون، القليل من الزيت ثم نخلط المكونات مع بعضها . لف السندويش: ناتي بالخبز ونلفقه ونضع عليه كريمة الثوم ، صوص ، دجاج مشوي ، مخلل ثم نضع السندويش على المشبك وندهن السندويش بالصوص، ثم نضعهم في الفرن ونقوم بتحميمهم ((شغال من فوق))، (بس لشوي الوجه وبترجعوا تقبلوا السندويش وتشوا الوجه الثاني؛ وفيكم تشوهم بالمقلابة والمكبس))، وبعدها تصيح سندويشة الدجاج جاهزة.

C H E F O M A R

Bon Appetit!