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

Directions

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 بكون 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 ، قرفة ، قرنفل ثم نخلط المكونات مع بعضها (ضروري تدعكوا المكونات كثير منيح لأن 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 نايلون ونضعهم في الثلاجة لمدة 4 ساعات (هون الكم حرية الخيار فيكم تتركوا الفروج بالبراد 4 ساعات او لثاني يوم)، ومن ثم نخرج الدجاج من الثلاجة و نأتي 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 أول طبقة من تحت)،(بتكونوا مشغلين الفرن قبل 20 دقيقة على حرارة 200 ، كل ما طبختوا الفروج على حرارة قليلة بيطلع ممتاز ومستوي للعظم ، واذا عندكم الفرن بيشتغل من تحت لحال ومن فوق لحال بتشغلوا من تحت وبتطبخوا 90% واخر 10% بتشغلوا من فوق لياخد وجه)).

لتحضير التتبيلة الثانية (لدهن الفروج): اولاً نضع في وعاء لبن زبادي ، سماق ، باربيكا ، 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 (بتبخوشوا الفروج بالسكين لحتى يتغلغل بقلبو الصوص) ونأتي بفرشاة وندهن قطع الدجاج بالصوص ((ايمت بتحطوا هاد الصوص ؟ وقت يستوي ويوصل لمرحلة من القرمشة غير شكل)، (ليش ما حطيت لبن بالتتبيلة ؟ دائماً الشغلات المشوية شيش طاوق , فروج مشوي عالفحم ما بينحطلوا لبن ليش ؟ لأن اللبن بيعطي احتراق))، ثم نقوم بتشغيل الفرن من فوق ونضع الدجاج به ونتركه حتى التحميص (حتى يتحمر وجه الفروج من فوق)، ومن ثم نأتي بالفحمة ونضعها على النار و بعد استواء الدجاج، نطفئ الفرن و نأتي 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 نأتي بوعاء ونضع فيه كريمة الثوم ، لبن مصفى ، سماق ، فليفلة يابسة حارة ، القليل من عصير الليمون، القليل من الزيت ثم نخلط المكونات مع بعضها . للف السندويش: نأتي بالخبز ونفلقه ونضع عليه كريمة الثوم ، صوص ، دجاج مشوي ، مخلل ثم نضع السندويش على المشبك وندهن السندويش بالصوص، ثم نضعهم في الفرن ونقوم بتحميصهم ((شغال من فوق)، (بس لشوي الوجه وبترجعوا تقلبوا السندويش وتشوا الوجه الثاني؛ وفيكم تشوهم بالمقلاية والمكبس))، وبعدها تصبح سندويشة الدجاج جاهزة.

C H E F O M A R

Bon Apetit!