

TURKISH SHISH TAWOOK WITH BULGUR

Ingredients

One kilo of chicken breast

For Seasoning:

2 tablespoons yogurt

8 cloves of garlic

Half a spoon of pepper molasses

Half a spoon of tomato molasses

A little lemon zest

Lemon juice

A teaspoon of salt

A teaspoon of coriander

Half a teaspoon of cardamom

A quarter teaspoon of white pepper

Half a teaspoon of ginger

A teaspoon of paprika

A little olive oil

ghee

For bulgur
:

soft chopped onion

soft chopped red pepper

soft chopped green pepper

soft chopped tomato

A little olive oil

A little butter

Salt

Black pepper

Cinnamon

Two cups and a half of washed bulgur

A tablespoon and a half of tomato molasses

immersion water

Directions

لتحضير التتبيلة: اولاً نقوم بتقطيع صدر الدجاج إلى قطع كبيرة ، ومن ثم نضع في الخلاط لبن ، ثوم ، دبس فليفلة ، دبس بندورة ، برش ليمون ، عصير ليمونة ، ملح ، كزبرة ، هيل ، فلفل ابيض ، زنجبيل ، بابريكا ، زيت زيتون نقوم بخلط المكونات جيداً ، ثم نضيف الخليط فوق قطع الدجاج ونقوم بخلطهم قليلاً (فيكم تتركوا الدجاج مع التتبيلة ليلة كاملة) ، وبعدها نقوم بشك الشيش طاووق في أعواد الخشب الخاصة ونضعهم في الوعاء ، ثم نقوم بتغطيته ووضع في التلاجة (البراد) . لتحضير البرغل: في وعاء على نار متوسطة نضع القليل من زبدة ، زيت زيتون ، بصلة مفرومة ناعم ، ملح ، فلفل اسود ونقوم بتحريكهم قليلاً، ومن ثم نضيف لهم الفليفلة الحمراء (مقطعة) ، الفليفلة الخضراء (مقطعة)، قرقة ، بندورة مقطعة ناعم ، دبس بندورة ونعيد تحريكهم ، وبعدها نضيف برغل مغسول ، ملح ، الماء غمر (حتى يغمر البرغل بحوالي 1 سم) ونتركهم حتى الغليان ، وبعد الغليان نضعهم على نار هادئة ونتركهم حتى الاستواء .

طريقة شوي الشيش طاووق: في مقلاة نضع سمن على ناو عالية ثم نقوم بشوي صدر الدجاج (لازم تكون السمينة والمقلية حامين كثير لتشواوا الشيش) ، وبعدها نضع فوقهم تتبيلة ونتركهم لمدة 3 دقائق (لحتى ينشوا من تحت) وبعدها نقوم بشوي الطرف الثاني لمدة 3 دقائق تقريباً ، وبعد الشوي يصبح الشيش طاووق جاهزاً. مرحلة التطبيق: نقوم بسكب البرغل في وعاء التقديم ونضع فرقه قطع الشيش طاووق ويقدم .

C H E F O M A R

Bon Appetit!