B O N E L E S S C H I C K E N

Ingredients
2 chickens
2 teaspoon of dry coriander
Half teaspoon of black pepper
3 teaspoon of sumac (sumac should have the amount
1 teaspoon of powder ginger
Half teaspoon of turmeric
1 teaspoon of cinnamon
Quarter teaspoon nutmeg
1 tablespoons and half of capsicum molasses
A quarter teaspoon of cloves
6 cloves of garlic
1 lemon juice
3 tablespoons of tomato molasses
1 liter of water (3 kilos of chicken =1 liter of w
Half a large potato
Green pepper
Red pepper
Carrot
3 teaspoon of salt
1 teaspoon of powder cardamom
1 cup of olive oil
For Garlic cream :
2 eggs
Half lemon juice
Half teaspoon of salt
4 cloves of garlic
Vegetable oil (for 1 egg = 200 ml)

Directions

لتحضير الدجاج (الفروج) : نأتي بقطع الدجاج (عدد 2 كل فروج وزنه kg 1.5) ونقوم بتقطيعه (بتفتحوا الفروج باستخدام المقص لتوصلوا للصدر)، ثم نقلب كل قطعة للوجه الثاني و نقوم بالضغط عليه باليدين (يعني بتطقطقوا العظام) ، ومن ثم نقوم بتنظيفه باستخدام المناديل الخاصة (بتمحسوه بالمحرمة بس ، بدون نقع وبدون شي) ، وبعدها نقوم بالتقطيع (بتشرحوا الفروج للعضم من الصدر و من الفخد). لتحضير التتبيلة : في الخلاط الكهربائي او محضرة الطعام نضع ملح (لكل كيلو او كل لتر ماء بتحطوا ملعقة صغيرة ملح هي قاعدة) ، الكزبرة اليابسة ، فلفل اسود ، سماق (السماق لازم يكون بمقدار الملح) ، زنجبيل بودرة ، الكركم ، هيل بودرة ، القرفة (ملعقة مسح مو مؤبعة) ، جوزة الطيب ، دبس فليفلة (لازم يكون ظريف) ، القرنفل ، ثوم ، عصير ليمونة ، دبس البندورة ، زيت زيتون (وفيكم تحطوا زيت عادي) ، لتر ماء (لتر ماء ل 3كيلو فروج) ثم نقوم بخلط جميع المكونات جيداً لمدة دقيقتين (لازم يكون الخليط فيه سماكة نوعاً ما ، شو هو سبب السماكة؟؟ أولاً أي شي خليط منحللو زيت الزيت بيعطي كثافة وكمان دبس البندورة و دبس الفليفلة مع الزيت بيعطو هي الكثافة)، ثم نقوم بمزج التتبيلة مع الفروج جيداً (بتدعكوا الفروج كتير منيح بالتتبيلة) و نترك الفروج منقوع مع الصوص لمدة أربع ساعات ، ثم نأتي بالخضار المقطعة بطاطا , فليفلة حمراء ، فليفلة خضراء، جزر

و نأخذ القليل من التتبيلة الموجودة مع الفروج ونضعها فوق الخضار ونقوم بتحريكهم قليلاً مع التتبيلة ، ومن ثم نضع الخضار في صينية الفرن و نضع فوقها الفروج مع باقي الصوص ، ثم نحضر ورق الزبدة و القصدير و نغلف به صينية الفرن ((لازم تغلفوا الصينية كتير منيح ، و السبب هو أن الصينية تغليفها اذا مو محكم بيتبخر الصوص و بتنشف وما بحبس هوا أو ضغط فما بيستوي الجاج) ،(ليش أحياناً بيطلع مي ؟ الحرارة اذا منخفضة بالفرن الجاج بكب مي و لما نفتح عليه لازم نشوي الوجه مشان الصوص اذا كان مو سميك بيرجع بيشد قوامو)) و ندخلها الفرن (الفرن شغال فوق وتحت من قبل) على حرارة 120 و نضع الصينية لمدة 45 دقيقة وبعدها يصبح الفروج جاهزاً. لتحضير كريم الثوم : نضع في وعاء بيض ، عصير ليمونة ، ملح ، ثوم (حسب الرغبة) ، زيت (لكل بيضة = 200 مل زيت) ، ونقوم بخفق المكونات بالهاند بلاندر في البداية نضعها في قاع الوعاء و نخفق بها لمدة 20 ثانية حتى يتشكل القوام المطلوب ، ثم نحركها بالتدريج للأعلى قليلاً حتى تندمج المكونات مع بعضها و يصبح القوام كثيف.

C H E F O M A R

Bon Apetit!