CHICKEN CHEESE BALLS

Ingredients
Chicken seasoning:
Half a kilo (500 grams) chicken breast (finely ch
Half a tablespoon of salt
Half a tablespoon of turmeric
Quarter of a tablespoon of cinnamon
Quarter of a tablespoon of ginger
Half a tablespoon of onion powder
Half a tablespoon of oregano
Zest half a lemon
50 grams of rusk
Vegetable oil (to form the dough)
Filling:
200 grams kashkaval cheese
200 gr cheddar
And you put mortadella, corn, cheese and mushroom
To grind the chicken balls:
flour
milk
Panko (soft toasted)
an egg
some salt
A little white pepper
Sauce:
some mustard
3 tablespoons of mayonnaise
1 tablespoon ketchup
chili (to taste)
A little honey (can be sugar)
A little pickled water (or you can replace it wi
Half a tablespoon of garlic powder

Directions

طريقة تتبيلة الدجاج: اولاً نضع في محضرة الطعام صدر الدجاج (فيكم تجيبوا صدر دجاج مفروم او تفرموا انتوا على الماكينة او محضرة الطعام) ثم نضع عليهم الملح(لكل نصف كيلو دجاج نضع نصف ملعقة) ,كركم , قرفة , زنجبيل , بودرة ثوم(وفيكم تستعملوا ثوم فريش), بودرة بصل , اوريغانو , برش ليمون , بقسماط(ليش بدي حط بقسماط؟ منشان تربط مع بعضها والدجاج بيلزق كتير فهاد كتير بريحكم) ومن ثم نقوم بفرم جميع المكونات حتى التماسك (منشان الثوم البودرة فيكم تحطوا ثوم فريش) طريقة الحشوة: نأتي بزبدية زيت نباتي لتشكيل العجينة على شكل طابات ((هلق انتوا فيكم تعملوا الحجم يلي بدكم ياه وانا بنصحكم تعملوا حجم صغير وتكون رقيقة)،(كل ماكانت صغيرة ورقيقة كل ماكانت اطيب)،(فيكم تفردوها بأيديكم وفيكم تعملوها طابة يعني متل شكل قرص كبة))، ثم نقوم بحشي كرات الدجاج في الجبنة ((اهم شي ما يضل فيها هوا ليش؟ منشان ما تشقق معكم) ،(لازم تكبسوا الجبنة منيح ولازم ما تعبوها كتير جبنة ليش؟ لان ما بتتحمل وبتطلع الجبنة لبرا)) وبعد الحشي نقوم بالضغط عليها باليدين حتى يخرج الهواء منها، ومن ثم نقوم بتغطيتهم بورق نايلون ((وما بخلي الهوا بفوت عليهم))ونضعهم في الثلاجة قليلاً ((لحتى يتماسكوا)،(وبهي المرحلة فيكم تفرزوهم وفيكم كمان بعد مرحلة التطحين تفرزوهم)).

طريقة تطحين كرات الدجاج: نأتي بوعاء يوجد به حليب ونضع به بيضة،ملح، فلفل ابيض ونقوم بخلطهم جيداً(البيضة بتساعد بموضوع النفش بتخلي المسمات تبع الطحين تنفش وتعطي القرمشة وبنفس الوقت البيضة بتساعد على الالتصاق لما يكون في حليب بيلتصق شي بسيط اما لما يكون في بيض بيعطي طبقة) ثم نأخذ كرات الدجاج ونضعها في وعاء الطحين ونرش عليها طحين(وبتنضفوها من الطحين) ومن ثم نضعها في وعاء الحليب والبيض ثم نقوم بتصفيتها جيداً من الحليب وبعدها نضعها في وعاء البانكو((البانكو لما يكون معو طحين بيمسك اكثر)،(البانكو بيعطي لون فاتح اما البقسمات بيعطي لون غامق))، ثم نضعها في صينية ونكمل باقي الكرات في نفس الطريقة وبعدها نضعها في الثلاجة قليلاً. طريقة الصوص: نأتي بوعاء ونضع فيه مايونيز, كتشب , شطة , عسل , خردل , ماء مخلل ونخطلهم جيداً. مرحلة القلي: نقوم بتسخين الزيت على حرارة متوسطة(كيف منعرف اذا زيت منيح؟ بتحطوا حبة واذا فاشت على الوجه بكون الزيت تمام) ثم نقوم بقلي كرات الدجاج وبعدها تصبح جاهزة.

C H E F O M A R

Bon Apetit!