

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

طريقة تنبيلة 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 , اوربغانو , برش ليمون , بقسماط (ليش بدې حط بقسماط؟ منشان تربط مع بعضها والدجاج يبلزق كثير فهاد كثير بريحكم) ومن ثم نقوم بفرم جميع المكونات حتى التماسك (منشان الثوم البودرة فيكم تحطوا ثوم فريش) طريقة الحشوة: ناتي 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 تفردها بايديكم وفيكم تعملوها طابة يعني مثل شكل قرص كبة), ثم نقوم بحشي كرات الدجاج في الجينة ((أهم شي ما يضل فيها هوا ليش؟ منشان ما تشفق معكم), (لازم تكبسوا الجينة منيح ولازم ما تعبوها كثير جينة ليش؟ لان ما يتحمل ويتطلع الجينة لبرا)) وبعد الحشي نقوم بالضغط عليها باليدين حتى يخرج الهواء منها, ومن ثم نقوم بتغطيتهم بورق نايلون ((وما يخلي هوا بفوت عليهم)) ونضعهم في الثلاجة قليلاً ((لحتى يتماسكوا)), (وبهي المرحلة فيكم تفرزوهم وفيكم كمان بعد مرحلة التطحين تفرزوهم)).

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

C H E F O M A R

Bon Appetit!