C R I S P Y R O L L

Ingredients
To boil chicken:
2 chicken breasts
1 tablespoon of ghee
cinnamon
laureate paper
dry lemon
a little cardamom
a little cinnamon
a little carrots
small onion
Boiling water
sauce:
3 tablespoons of mayonnaise
1 tablespoon ketchup
Half a teaspoon garlic powder
Half a teaspoon of paprika (sweet or hot as desire
pickled water
1 tablespoon liquid hot sauce
Boiled chicken seasoning:
Salt pinch
pepper pinch (black or white pepper as desired)
sauce
For Crispy Roll Crunchy:
2 cups of milk
an egg
Pinch of Salt
pinch of white pepper
banko
For warp Crispy Roll:
tortilla bread
1 tablespoon flour
Water
chicken with sauce

Ingredients

- roasted potatoes
- Kashkawan cheese
- Cheddar cheese
- frying oil

Directions

طريقة سلق الدجاج: اولاً نضع في طنجرة السمنة , قرفة , ورق غار , ليمون يابس , هيل , قرنفل ’ جزر , بصل ونقوم بتحميص المكونات قليلاً (لتتحمص البهارات وتطلع ريحتها ؛ البهارات اذا ما تحمصت ما بتطلع نكهتها) ثم نقطع صدر دجاج ونقوم بإضافتهم للوعاء حتى التحميص ((بتقطعوهم شرحات ليش؟ منشان ما يطولو بالسلق) (بس تطلع نكهة البهارت منزل عليهم الدجاج مرقة الدجاج ما تستعملوها بهي الاكلة بس انا بدي خليها لشي اكلة تانية))و بعد تغيير لون الدجاج نضيف لها الماء المغلي ونتركهم حتى الاستواء لمدة 25 دقيقة تقريباً (بعد ما حطينا الماء بتتخلصوا من الزفرة يلي بتطلع عالوجه وبتخففوا النار وبتتركوهم ينسلقوا على رواق ؛ اوعكم تحطوا ملح لآخر شي ؛بياخد معكم سلق الدجاج 25 دقيقة). لتحضير الصوص : اولاً نضع في وعاء المايونيز والكتشب (بتحطوا ثلثين مايونيز وثلث كتشب , يعني اذا 3 ملاعق مايونيز بتحطوا ملعقة وحدة كتشب) , بودرة ثوم , بابريكا , ماء مخلل (اي مخلل عندكم) , شطة سائلة ونخلط المكونات مع بعضها. لتحضير تتبيلة الدجاج: اولاً نقطع خبز التورتيلا و بعد ما سلق الدجاج نأتي بوعاء ونضع فيه الدجاج المقطع لشرحات صغيرة ونضع عليهم رشة ملح , رشة فلفل , صوص ونقوم بخلط المكونات جميعها ؛ ومن ثم نأتي بوعاء (شكلوا مطاول) ونضع فيه حليب , بيضة , رشة ملح , رشة فلفل ابيض ونخلط المكونات ((بالعادة لما بدنا نغط دجاج اسكالوب منغطو بالطحين بعدين ببيض بعدين ببقمسمات ؛ هون لان هو عبارة عن خبز مافي داعي تغطو بطحين فوراً بتغطو بالخليط السائل بعدين بالخليط الجاف ؛ بالوصفة الأصلية الشي يلي بحطوا هو ناعم التوست بسموه بانكو هو عبارة عن توست ميبس ومطحون حتى لو مو متواجد عندكم استعملوا بقسمات)،(ما بدكم تستعملوا بقسمات جيبوا توست نشفوه بالفرن وطحنوا بس شيلوا اطرافو)).
طريقة لف الرول: اولاً نخلط ملعقة من الطحين مع 2او 3 ملاعق ماء (لازم يكون القوام سميك لحتى تقدروا تلزقوا الخبز) نأتي بخبز التورتيلا (يلي قصيتوه ؛ ليش قصيتو هيك؟ منشان وقت القلي ما يزيد عندي خبز وتعجن) ثم نضع الدجاج مع الصوص , بطاطا مقلية , جبنة قشقوان , جبنة شيدر ؛ ثم نقوم بدهن اطراف الخبز بخليط الطحين والماء ونقوم بلف الخبز على شكل رولات (قبل ما سكر الخبزة لازم تدهنوها بخليط الماء والطحين ليش ؟ منشان تلزق معكم وما تفتح على القلي وبتتأكدوة من كل الجوانب مسكرة وبتلفوها على شكل رول) ،(أهم شغلة والسر انو ما تفرط معكم بالقلي هو التختيم شو بتعملوا ؟ بتاخدوا من خليط الماء والطحين وبتختموا الخبز من تحت ومن فوق وبتتركوها لحظة لتنشف ؛ بس تنشف خلص بتشد وما بتعود تفتح معكم)) وبعد اللف ننزل لفائف الرول بخليط الحليب ومن ثم في وعاء البانكو (انا ليش بختمها ؟ اول شي منشان هاد الخليط ما يفوت لقلب السندويشة ؛ وثاني شغلة منشان يمسك من كل مكان). مرحلة القلي: نضع الزيت على حرارة متوسطة ونقوم بقلي لفائف الرولات (منشان تذوب الجبنة ومنشان يطلع لونهم حلو)،(فيكم تحطوهم بالفريزة قبل القلي منشان يتماسكوا اكثر وبعدين بتقلوهم) ،(واهم شغلة تضلوا تقلبوهم وهنن عم ينقلوا ؛ يادوب ياخذوا 3 دقايق بالزيت)) حتى الوصول للون الأشقر، ومن ثم يصبح الكريسبي رول جاهزاً.

C H E F O M A R

Bon Apetit!