

CRISPY ROLL

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 (لتحمص البهارات وتطلع ريحتها ؛ البهارات اذا ما تحمست ما بتطلع نكهتها) ثم نقطع صدر دجاج ونقوم بإضافتهم للوعاء حتى التحميص ((بتقطعوهم شربات ليش؟ منشان ما يطولو بالسلق) (بس تطلع نكهة البهارت منزل عليهم الدجاج مرقفة الدجاج ما تستعملوها بهي الاكلة بس انا بدى خليها لشي اكلة ثانية))و بعد تغيير لون الدجاج نضيف لها الماء المغلي وبتتركهم حتى الاستواء لمدة 25 دقيقة تقريباً (بعد ما حطينا الماء بتخلصوا من الزفرة يلي بتطلع عالوجه وبتخففوا النار وبتتركوهم ينسلقوا على رواق ؛ او عكم تحطوا ملح لآخر شي ؛ياخد معكم سلق الدجاج 25 دقيقة). لتحضير الصوص : اولاً نضع في وعاء المايونيز والكنشيب (بتحطوا ثلثين مايونيز وثلث كنشيب , يعني اذا 3 ملاعق مايونيز بتحطوا ملعقة وحدة كنشيب) , بودرة نوم , بابريكا , ماء مخلل (اي مخلل عندكم) , شطة سائلة ونخلط المكونات مع بعضها. لتحضير تبييلة الدجاج: اولاً نقطع خبز التورتيللا و بعد ما سلق الدجاج ناتي بوعاء ونضع فيه الدجاج المقطع لشربات صغيرة ونضع عليهم رششة ملح , رششة فلفل , صوص ونقوم بخلط المكونات جميعها ؛ ومن ثم ناتي بوعاء (شكولو مطاول) ونضع فيه حليب , بيضة , رششة ملح , رششة فلفل ابيض ونخلط المكونات ((بالعادة لما بدنا نغط دجاج اسكالوب منغطو بالطحين بعدين بييض بعدين بيقمسما ؛ هون لان هو عبارة عن خبز مافي داعي تغطو بطحين فوراً بتغطو بالخليط السائل بعدين بالخليط الجاف ؛ بالوصفة الاصلية الشبي يلي يحطوا 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 2 او 3 ملاعق ماء (لازم يكون القوام سميك لحتى تقدرنا تلتقوا الخبز) ناتي بخبز التورتيللا (يلي قصيتوه ؛ ليش قصيتوه هيك؟ منشان وقت القلي ما يزيد عندي خبز وتعجن) ثم نضع الدجاج مع الصوص , بطاطا مقليه , جينة فشقوان , جينة 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 تلتق معكم وما تفتح على القلي وبتتأكدوة من كل الجوانب مسكرة وبتلفوها على شكل رول) ، (اهم شغلة والسرا نو ما تفرط معكم بالقلي هو التختيم شو بتعملوا؟ بتاخذوا من خليط الماء والطحين وبتختموا الخبز من تحت ومن فوق وبتتركوها لحظة لتتشف ؛ بس تتشف 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 يمسه من كل مكان). مرحلة القلي: نضع الزيت على حرارة متوسطة ونقوم بقلي لفائف الرولات (منشان تذوب الجينة ومنشان يطالع لونهم حلو)، فيكم تحطوهم بالفريزة قبل القلي منشان يتماسكوا اكثر وبعدين بتقلوهم)،(واهم شغلة تملوا تقلبوهم وهنن عم ينقلوا ؛ يادوب ياخذوا 3 دقائق بالزيت)) حتى الوصول للون الاشقر، ومن ثم يصح الكريسيبي رول جاهزاً.

C H E F O M A R

Bon Appetit!