PALESTINIAN MUSAKHAN

Ingredients
4 kilos of chicken
1 kilo and a half onions (or as desired)
5 tablespoons of sumac
4 teaspoons of salt
1 teaspoon black pepper
A little olive oil
For the dough:
1 kilo of flour (10 cups)
1 teaspoon of salt
2 teaspoons of black seed
1 teaspoon of white vinegar
Half a teaspoon of sugar
A quarter teaspoon of sodium carbonate
3 cups and a half of water
A little of olive oil (you can use vegetable oil)
For the filling:
Finely chopped onion
olive oil
A little of salt
A little of turmeric
A pinch of cumin (as desired)

Directions
لتحضير الدجاج : اولاً نأتي بالدجاج ونقوم بغسله (بتكونوا مغسلين الدجاج بالخل والملح) ونضعه في وعاء ونضع عليه سماق ، ثم نضع عليهم بصل مقطع لشرائح ، ملح ، فلفل اسود ، زيت زيتون (بتفركوا البصل بالبهارات مشان يطلع المي ويذبل شوي وينزل لتحت ؛ وبتقلبوا الدجاج على الوجه التاني وبتفركوهم بالبهارات و البصل لحتى يصبح البصل بالأسفل والدجاج على الوجه)، ثم ندهن وجه الدجاج في زيت الزيتون ونقوم بتغليف الصينية بورق الزبدة والقصدير ثم نضعهم في الثلاجة قليلاً(لحتى تاخد قطع الدجاج من التتبيلة اكتر) ومن ثم نشوي الدجاج ف الفرن لمدة ساعة - ساعتين تقريباً، وبعدها نضع العجين المشوي بطبق التقديم ونضع عليهم الدجاج المشوي والصنوبر المحمص وحب الرمان ثم يصبح المسخن جاهزاً. لتحضير العجينة : اولاً نضع في وعاء طحين ، ملح ، حبة البركة ونخلط المكونات الجافة مع بعضها، ثم نضع خل ابيض (الخل بخلي العجينة تصير مطاطية اكثر) سكر ، كربونات الصوديوم ، ماء ، ونخلط المكونات مع بعضهم لتتشكل العجينة، ومن ثم نقوم بتقطيع العجينة ل 6 قطع (3 قطع صغيرة و 3 قطع كبيرة) ونأتي بصينية ونضع فيها القليل من زيت الزيتون ونضع فيها قطع العجين (طريقة فرد العجينة : بعد ما ارتاحت العجينة معكم لمدة ساعة، بتحطوا نقطة زيت على الطاولة وبتفردوا العجينة باليدين او بالشوبك لتصير رقيقة، بترجعوا بتحطوا حشوة البصل بقلب العجينة وبتطوا العجينة وبكل طية بتحطوا بصل وبتسكروا العجينة على كل الجهات وبترجعوا بتفردوا العجينة الثانية وبتحطوا حشوة البصل وبتحطوا العجينة الصغيرة بقلبها وبتطوا العجينة وبين كل طية بتحطوا بصل ،بترجعوا بتدهنوا صينية الفرن بالزيت وبتحطوا العجينة ولتشوها بالفرن). لتحضير الحشوة : اولاً نأتي بالآلة الكهربائية ونضع بها البصل ونقوم بفرمهم (ناعم)، ثم نضع في وعاء زيت زيتون ونرفع الوعاء على النار ، وعندما يصبح الزيت ساخناً نضع البصل المفروم ونضع عليهم ملح ، كركم ، كمون (حسب الرغبة) ونقوم بقلي المكونات مع بعضها على النار ، ومن ثم نرفع الوعاء عن النار .

Bon Apetit!