SAMOSA FAJITA WITH LENTIL SOUP

Ingredients
For Fajita samosa :
500 grams of chicken (half a kilo)
A littel of Salt
A littel of white pepper
A llittel of powder ginger
A littel of powder garlic
A littel of carry
Mushroom
Vegetable
100 ml of cooking cream
100 grams of chedder cheese
For lentil soup:
One onion
One potato
One carrot
Butter
Salt
Pepper
Cumin
Ginger
Carry
Turmeric
1 cup of lentils
Hot immersion water
For Meat in tray :
One kilo and half of meat
500 grams of onion (half a kilo)
Tomato
Fried potato
A littel of Pomegranate molasses (for decoration)
Tahini

Directions

لتحضير سمبوسك فاهيتا : اولاً نأتي بصدر دجاج ونقوم بتقطيعه الى شرحات (وفيكم تسلقوا الدجاج وتقطعوا بعد السلق) ونضعهم في وعاء ونرفع الوعاء على النار لحتى تحميصهم ثم نضع في الآلة الكهربائية فليفلة خضراء ، فليفلة حمراء ،جزر ، بصل ونقوم بفرمهم و نضعهم فوق الدجاج المقطع ثم نضع فطر ونقلبهم مع بعض قليلاً ثم نرفع الوعاء عن النار وننزل عليهم بكريمة الطبخ (لنص كيلو صدر دجاج = 100 مل) ، جبنة شيدر (بتحطوا الجبنة وهي سخني شوي منشان تتماسك مع بعض) ونحرك المكونات مع بعضها قليلاً وبعدها نقوم بحشي رقائق السمبوسك ولفها لرولات ومن ثم نقوم بقليهم بالزيت . لتحضير شوربة العدس: اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه بصلة مقطعة ، بطاطا مقطعة مكعبات ، جزر مقطع مكعبات ، زبدة ثم نرفع الوعاء على النار ونقوم بقلي المكونات مع بعضها (لحتى يتكرملوا) ثم نضع ملح ، فلفل ، كمون ، كركم ، زنجبيل ، كاري ، عدس مغسول ونقوم بتحميص المكونات مع بعض ثم ننزل عليهم ماء غمر ساخن ونتركهم على النار حتى الإستواء .
لتحضير اللحمة بالصحن : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه لحمة الخاروف مفرومة على الآلة الكهربائية (بتخلوا اللحمة مشكلة يعني قطعة من الكتف ، فخذ، رقبة ، ظهر ، زورة ، ولازم يكون باللحمة 25% لية) ، بصل مفروم (لازم يكون البصل مفروم عالسيخ) ، ثم نضع اول ثلثين بوعاء و الثلث الثاني بوعاء ثاني ((كيف بتفحص اللحمة بالصحن ؟ بتقلبوا الصينية اذا هرت معناها شغلكم مو صح ، واذا ما هرت وضلت بالصينية بتكون تمام) ثم نقوم بوضع الصواني في الفرن حتى الإستواء ثم نقوم بقلي البطاطا ثم نخرج الصواني من الفرن و نضع على وجه الصينية المشوية قطع البطاطا المقلية والبندورة ثم نعيد الصينية إلى الفرن حتى يتم شوي قطع البطاطا والبندورة قليلاً ، ثم نقوم بوضع البطاطا المقلية مع الطحينة على وجه الصينية الثانية ويزيّن الوجه بدبس الرمان ومن بعدها تصبح صينية اللحمة جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Apetit!