S A M O S A F A J I T A W I T H L E N T I L S O U P

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 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 بعضا) 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 أول 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!