SAMOSA IN FRYING PAN

Ingredients
3 cups of water
3 cups of flour
1 tablespoon of corn starch
1 teaspoon of salt
For the filling:
Half a kilo of chicken breast cut for small cubes
Half a piece of onion
Colored capsicum (1 piece of each color available)
3/4 teaspoon of salt
1/4 teaspoon of white pepper
Half a teaspoon of ginger
1 teaspoon of curry
For the second filling:
250 grams of lamb with a little of fat
A little of sausage spice
2 garlic of cloves Finely chopped
A little of white vinegar
Kashkawan cheese

Directions
لتحضير عجينة السمبوسك : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه ماء ، طحين ، نشاء الذرة ، ملح ثم نخفق المكونات على الآلة الكهربائية (بتخفقوهم لحتى يتماسك الخليط مع بعضو)، ثم نأتي نصفي الخليط بالمصفاة (اهم شي تصفوهم منشان ما يضل تكتلات) ونترك الخليط يرتاح لمدة 5 دقيقة ، ومن ثم نأتي بمقلاة ونسكب الخليط بها ونقوم بقلي العجين حتى نحصل على اللون المطلوب ((بتحطوا شوي من الخليط بنص المقلاية وبتحركوهم على كل سطح المقلاية ، طبعاً المقلاية لا حامية كثير ولا باردة واذا طلع زيادة بالمقلاية بترجعوهم على وعاء الخليط ، وبعد هيك بتاخذوا المقلاية وبتكونوا حاطين طنجرة فيها ماء ومشغلين النار تحتها وبتحطوها على طنجرة ماء ، بتاخد من 40 ثانية ل 1 دقيقة بتكون لحالها فاكة عن الجوانب ومتغير لونها ، بس لقيتوا تغير لونها وشي انو فكت عن الجوانب بتمسكوها بأيديكم وبتشيلوها من الطرف ليش بدي العجينة متماسكة ؟ لان هون بدو يطلع معي ورقة كلها ورقة وحدة ما تشقق معكم ابداً)،(اهم شي تضلوا فاردينها على كف ايديكم منشان ما تلزق معكم وبترجعوا تحطوها على القماشة وبتغطوها ليش بغطيها ؟ مو العجين رقيق بتنشف اذا ما غطيتوا عجينة السمبوسك لهيك بتخلوها مغطاية منشان تحافظ على الرطوبة يلي فيها) ،(بين كل مرة ومرة بتدهنوا المقلاية وفيكم تمدو العجينة بفرشاية بتدهنوها بشكل دائري على داير المقلاية))، وبعد قليهم نضع عجين السمبوسك على قماش ونقوم بتغطيهم به حفاظاً على رطوبة العجين. للتحضير الحشوة الأولى : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيها صدر دجاج (مقطع مكعبات ، او فيكم تنسلوهم تنسيل) ثم نرفع الوعاء على النار ونقوم بقليهم (بتخلوهم على النار ليتقلوا منيح)، ثم نأتي بالآلة الكهربائية ونضع فيها نصف بصلة ، فليفلة الوان (قطعة من كل لون ،أو أي لون متوفر عندكم) ، ثم نقوم بفرمهم جيداً، ومن ثم نضع على الدجاج ملح ،فلفل ابيض(و فيكم تستخدموا فلفل اسود)، زنجبيل ، كاري ثم نضيف لهم الخضار المفرومة ونخلط للمكونات مع بعضها ونتركهم على النار تقريباً لمدة 4 دقائق حتى الاستواء و على نار متوسطة، ثم نرفعهم عن النار ونتركهم جانباً . لتحضير الحشوة الثانية : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه لحم خاروف ، بهارات السجق (فيكم تحطوا شوي من كل نوع، ملح، كمون، فلفل أسود، زنجبيل بودرة، فليفلة بابسة حارة، باربيكا حلوة، حلبة بودرة، قرنفل ناعم، جوزة الطيب) ، ثوم ، جبنة قشقوان ، خل ابيض ونخلط المكونات مع بعض ثم نقوم بتشكيل اللحمة على شكل أصابع. طريقة لف العجينة : نأتي بعجين السمبوسك ونضع فيها الحشوة على شكل اصابع ونقوم بلف العجين من اليسار واليمين على شكل رول ((قبل ما توصلوا للآخير بتجيبوا فرشاية وبتحطوا على طرف العجينة شوية ماء مخلوط مع نشا وبتختموا العجينة فيهم ، اهم شي التختيم منشان ما تفتح معكم بالقلي) ، (هلق فيكم بهالمرحلة تاخدوهم وتغلوفهم وتفرزوهم ، وفيكم تحطوهم بالثلاجة لساعة وبعدين تقلوهم))، وبعدها نقوم بقليهم في الزيت، و في اول مرحلة بقلي السمبوسك يكون الزيت حرارته متوسطة (بتحطوا السمبوسك بالزيت وبتخلوهم لمدة 5 دقيقة بعدين بتحطوهم بمصفاية ، لا تحطوهم على محارم مطبخ لان قد ما غبت زيت بتخلي زيت بالقطعة))، ومن ثم نسكب السمبوسك بصحن التقديم ويقدم مع الثوم ثم تصبح السمبوسك جاهزة .

Bon Apetit!