

TANTUNI WITH CHICKEN

Ingredients

Half kilo of chicken breast

One of cinnamon

Lemon peel

A drop of white vinegar

Loach bread

3 tomatoes

A little of chopped parsley

One onion

A pinch of sumac

Pickled peppers

Water

Oil

A pinch of salt

A pinch of paprika

mayonnaise

Directions

لتحضير الدجاج (الفروج): نأتي بنصف كيلو صدر دجاج ونقطعه شرائح رقيقة ، ومن ثم نقطع كل شريحة إلى أصابع رقيقة و نضعهم في الوعاء ونضع فوقهم عود قرصة وقشرة ليمونة و خل ابيض و نرفعهم على النار و نتركهم (إلى أن يخرج الماء من الدجاج) و نترك على النار حتى تجف الماء لمدة ربع ساعة تقريباً أي حتى استواء الدجاج . وبعدها نقوم بتحضير ما تبقى ، نحتاج إلى خبز لواش وبصلة واحدة نقوم بتفتيرها وتقطيعها إلى شرائح ، و 3 حبات بندورة أيضاً نقطعها إلى شرائح والقليل من البقدونس المفروم، ثم نأتي بصحن و نضع به البصل المقطع والبقدونس المفروم ورشة سماق ، (في هذه الأثناء يكون الدجاج قد استوى) نقوم بوضع مقلاة على النار و نتركها إلى أن تسخن ، ثم نقوم بوضع الدجاج ونضع فوقهم زيت و ماء ، رشة ملح ، رشة بابريكا ونقوم بتحريك الدجاج مع المكونات السابقة (وكلما جفت الماء بتضيفولهم شوية ماء ليضل الفروج طري) ، تبقى المقلاة عالنار ليضع دقائق أي حتى الاستواء و مزج المكونات مع بعضهم ، ثم نرفعهم من على النار .
لتحضير سندويش التنتوني : نأتي بقطعة الخبز ونضعها فوق الدجاج المتبل في المقلاة قليلاً ، ثم نقوم بفردها ووضع قطع الدجاج ، و شرائح البندورة ، و مزيج البصل مع البقدونس والسماق، و القليل من المايونيز ، ثم نقوم بلف الخبز ووضعه في مقلاة الدجاج نفسها ونقوم بتحميمه قليلاً (لحتى تتحمص و تنشرب الخبزة و تتسقسق من صوص الدجاج) ، وبعدها تصبح سندويشة التنتوني بالدجاج جاهزة (ويقدم معها مخلل الفليفلة و لبن العيران و الشطة حسب الرغبة) .

C H E F O M A R

Bon Appetit!