TURKISH SHISH TAWOOK WITH BULGUR

Ingredients
One kilo of chicken breast
For Seasoning:
2 tablespoons yogurt
8 cloves of garlic
Half a spoon of pepper molasses
Half a spoon of tomato molasses
A little lemon zest
Lemon juice
A teaspoon of salt
A teaspoon of coriander
Half a teaspoon of cardamom
A quarter teaspoon of white pepper
Half a teaspoon of ginger
A teaspoon of paprika
A little olive oil
ghee
For bulgur :
soft chopped onion
soft chopped red pepper
soft chopped green pepper
soft chopped tomato
A little olive oil
A little butter
Salt
Black pepper
Cinnamon
Two cups and a half of washed bulgur
A tablespoon and a half of tomato molasses
immersion water

Directions

لتحضير التتبيلة: اولاً نقوم بتقطيع صدر الدجاج إلى قطع كبيرة ، ومن ثم نضع في الخلاط لبن ، ثوم ،دبس فليفلة ،دبس بندورة ، برش ليمون ،عصير ليمونة ،ملح ، كزبرة ،هيل ،فلفل أبيض ،زنجبيل ،باپريكا ، زيت زيتون نقوم بخلط المكونات جيداً ، ثم نضيف الخليط فوق قطع الدجاج ونقوم بخلطهم قليلاً (فيكم تتركوا الدجاج مع التتبيلة ليلة كاملة) , وبعدها نقوم بشك الشيش طاووق في أعواد الخشب الخاصة ونضعهم في الوعاء ، ثم نقوم بتغطيته ووضعه في الثلاجة (البراد) . لتحضير البرغل: في وعاء على نار متوسطة نضع القليل من زبدة ،زيت زيتون، بصلة مفرومة ناعم ، ملح ،فلفل أسود ونقوم بتحريكهم قليلاً، ومن ثم نضيف لهم الفليفلة الحمراء (مقطعة) ، الفليفلة الخضراء (مقطعة)، قرفة ، بندورة مقطعة ناعم ، دبس بندورة ونعيد تحريكهم ، وبعدها نضيف برغل مغسول ، ملح ، الماء غمر (حتى يغمر البرغل بحوالي 1 سم) ونتركهم حتى الغليان ، وبعد الغليان نضعهم على نار هادئة ونتركهم حتى الاستواء .
طريقة شوي الشيش طاووق: في مقلاة نضع سمن على ناو عالية ثم نقوم بشوي صدر الدجاج (لازم تكون السمنة والمقلاية حامين كتير لتشووا الشيش) ، وبعدها نضع فوقهم تتقيلة ونتركهم لمدة 3 دقائق (لحتى ينشوا من تحت) وبعدها نقوم بشوي الطرف التاني لمدة 3 دقائق تقريباً ، وبعد الشوي يصبح الشيش طاووق جاهزاً. مرحلة التطبيق: نقوم بسكب البرغل في وعاء التقديم ونضع فرقه قطع الشيش طاووق ويقدم .

C H E F O M A R

Bon Apetit!