

فيديو.. رولات مسخن الدجاج



02 يونيو 2021 - 20:22

المقادير

- الدجاج : كوبان (مسلوق ومسحب)
- البصل : كوبان (مقطع مكعبات صغيرة)
- بهارات مشكلة : ملعقة صغيرة
- سماق : ملعقتان صغيرتان
- زيت الزيتون : ربع فنجان صغير
- ملح : حسب الرغبة
- فلفل أسود : ربع ملعقة صغيرة
- الخبز : 2 رغيف (خبز شراك / مقطع مربعات)
- صنوبر : ملعقة كبيرة (محمص)

طريقة التحضير

1. نضع البصل على النار ويترك على نار هادئة لمدة ما بين (10-15) دقيقة حتى يذبل جيداً، ثم نضيف الدجاج ويقلب جيداً. نضع الملح والبهار والفلفل والسماق وتقلب جيداً.
2. نضع الحشوة على خبز الشراك وتلف على شكل رول.
3. تدهن الصينية بزيت الزيتون.

4. نضع الرولات في الصنية ثم تدهن بزييت الزيتون.

5. تدخل في الفرن على درجة (200) حتى يتحمر الجزء الأسفل ثم الجزء الأعلى.

6. تقدم رولا مسخن الدجاج مع لبن الزبادي.