

بالفيديو.. رولات المسخن



28 يونيو 2021 - 15:48

المقادير

- زيت الزيتون : كوب وربع
- البصل : 5 حبات (كبير الحجم / مقطع مكعبات صغيرة)
- ملح : ملعقة صغيرة
- سماق : 3 ملاعق كبيرة
- السبع بهارات : نصف ملعقة صغيرة
- صدر الدجاج : 2 صدر (مسلوق ومسحب)
- خبز شراك : حسب الحاجة
- زيت الزيتون : 2 ملعقة كبيرة (لدهن الرولات)

طريقة التحضير

1. سخني زيت الزيتون في قدر على النار.
2. أضيفي البصل المفروم وقلبي إلى أن يذبل.
3. أضيفي الملح والسبع بهارات والسماق على البصل، وقلبي حتى تتوزع نكهة البهارات مع البصل، ثم ضعي البصل في طبق جانبي.
4. اخلطي الدجاج المسحب مع البصل في وعاء.
5. احشي خبز الشراك بحشوة المسخن ولغيه على شكل رول.
6. ضعي الرولات في صينية الفرن.
7. ادھني وجه رولات المسخن بزيت الزيتون، وأدخلي الصينية للفرن لمدة 5 دقائق حتى تتحمر.

8. قديمها ساخنة.