

فيديو : طريقة عمل المسخن الفلسطيني



18 إبريل 2019 - 13:35

تعتبر أكلة المسخن من المطبخ الفلسطيني المميز ، وممن منا من لم يحبه أكثر بعد تناوله كل مرة، ولأنه طبق رئيسي على موائدنا الرمضانية، اخترناه لكم من مطبخ سيدتي، تابعوا مع السيدة امتياز الجيتاوي طريقة عمل المسخن الفلسطيني .. وتعلموا تحضيره بالفيديو

مقادير المسخن الفلسطيني بالفيديو

- البصل : 2 كيلو (مقطع مربعات)
- الدجاج : دجاجة (مقطع مسلوقة)
- زيت الزيتون : 3 اكواب
- ملح : ملعقتان كبيرتان
- سماق : نصف كوب
- فلفل أسود : ملعقة كبيرة
- خبز طابون : 3 أرغفة (خبز فلاح)
- لوز : حسب الرغبة (وصنوبر / للتزيين)

طريقة تحضير المسخن الفلسطيني

1. يسلق الدجاج بالطريقة التقليدية مع وضع (ورق الغار، هيل، كبش قرنفل، حبة بصل، ملح).
2. نقوم بوضع الزيت في قدر على النار ثم يضاف البصل ويترك على نار هادئة لمدة 20 دقيقة حتى ينضج ثم يضاف الملح والفلفل الأسود.
3. ثم نضيف الدجاج على البصل ويترك لمدة 5 دقائق.

4. ثم نقوم بأخذ الدجاج ووضعه على صينية خبز، ويضاف عليه ملح وفلفل أسود وبهارات، ويشوى بالفرن حتى يحمر لونه.

5. نحضر خبز الطابون، ويغطس بزيت البصل، ويرص في صحن التقديم، ثم يضاف البصل على الرغيف المغطس بالزيت ثم نضيف السماق ثم المكسرات، ونكرر العملية حتى تنتهي طبقات الخبز.

6. نضيف الدجاج فوق طبقة الخبز الأخيرة ويزين بالمكسرات.