

المطبخ الفلسطيني: المسخن

المستوى المتقدم

هذه هي خطوات تحضير المسخن ولكنها غير مرتبة. هل باستطاعتكم ترتيبها بشكل صحيح؟

نجهز عجينة الخبز ونتركها للتخمير

نزين السندويشات بصنوبر

صحتين !!!

نضع قطع الدجاج على الأرغفة ونرشها بالصنوبر

نغطي الدجاج بطبقة من زيت زيتون

نطبخ البصل المفروم بزيت الزيتون والسماق

نضع الدجاج في الماء مع البهارات

نخبز العجينة بعد فردها بشكل دائري

نوزع خليط البصل والزيت والسماق على الرغيف

نلف كل رغيف مثل سندويشة

نضع الدجاج في الفرن

نسلق الدجاج