

المطبخ الفلسطيني: الإجابة

الإجابة الصحيحة:

1. نضع الدجاج في الماء مع البهارات
2. نسلق الدجاج
3. نغطّي الدجاج بطبقة من زيت زيتون
4. نضع الدجاج في الفرن
5. نطبخ البصل المفروم بزيت الزيتون والسماق
6. نجهز عجينة الخبز ونتركها للتخمير
7. نخبز العجينة بعد فردها بشكل دائري
8. نوزع خليط البصل والزيت والسماق على الرغيف
9. نضع قطع الدجاج على الأرغفة ونرشها بالصنوبر
10. نلف كل رغيف مثل سندويشة
11. نزيّن السندويشات بصنوبر
12. صحتين !!!