



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)  
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

## الكرائة الدجاج Tavuklu Pirasa



١ كيلو غرام كراث  
٢٠٠ غرام لحم صدو  
٢ أسنان ثوم  
٢ عدد جزر  
١ عدد بصل على كبر  
١ ملعقة حساء معج  
٢ ملعقة حلو ملح  
١ حفنة من الأرز  
٢ كوب ماء من مياه  
٦ ملاعق حساء زيت

# يقطع لحم الدجاج على شكل قش باشي , ويوضع في قدر مسخن بالزيت  
# عند جذب لحم الدجاج ماء , يوضع البصل المقطوعة الرقيقة , الثوم والجزر المقطوعة على كبر ٢ سم  
# عندما نعم الجزر يضاف الصلصة والأرز المغسل ويخلط عدة مرات  
# وفي الأخير يضاف كراث المقطوع على كبر ٢ سم , ويوضع الملح , بعد خلطها عدة مرات يضاف ٢ كوب ماء من مياه  
الساخنة ويطبخ في الحرارة المنخفضة ٥٠ - ٤٥ دقائق , وتقدم للخدمة وهي ساخنة

ملاحظة : إذا كان لا يرغب في كراث دجاجي الأرز والصلصة لا يوضع