



## الباميا الدجاج خزفي

Tavuklu Bamya Güveci



- # ٥٠٠ غرام بامية
- # ٢ عدد صدور دجاج
- # ١ عدد بصل جاف كبير
- # ٢ عدد طماطم
- # ٤ أعداد فلفل حار
- # ١ فنجان قهوة زيت سا
- # ١ ملعقة حلو ملح
- # ٢ كوب ماء من مياه س

- # ينطف فوق أقسام الباميا بقطع شكل مخروط ، يغسل ويصنف مائتها
- # يوضع واحد معقدار ماء وقليل من الملح في قدر ويغلي ويضاف الباميات
- # عند طبخ البامية نصف يؤخذ من المياه المغلي ويصنف
- # يؤخذ أعداد صغير طبق خزفي أو مقاومة للحرارة الغلاق في منضدة الشكل
- # بعد كل المواد الموجودة في قائمة المادة ينقسم على ٤ أجزاء متساوية الشكل
- # يوضع أولاً البامياء وعليها البصل المقطع والفلفل حاد المجزء إلى عدة أقسام ، الطماطم المقطع على الدائري ،
- صدر # دجاج في طبق خزفي ويُسكب عليها الزيت وينشر الملح ويوضع نصف كوب ماء من مياه
- # يعطي فوقها بشكل طبق مع الألمنيوم فليو
- # يوضع الأوعية المقاومة للحرارة الموجودة في وعاء فرن المملوء بالماء بمقدار اصبع واحد
- # ويُطبخ في الفرن ١٩٠ درجة حوالي ٤٥ دقائق

ملاحظة : يمكن طبخ هذا الطعام في ١ عدد كبير من طبق خزفي