



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

دجاج عش الغراب Mantarlı Tavuk



٥٠٠ غرام عش الغراب
٥٠٠ غرام لحم صدر دجا
١ عدد متوسط حجم بص
٢ عدد فلفل أخضر حاد
١ عدد طماطم ناضج
١ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة حلو فلفل أسود
٢ ملعقة حساء زيت سائ

- # يوضع الزيت على الوعاء , يطبخ لحم الدجاج المقطع على شكل حبيبات على حرارة المتوسطة حتى يجذب مائها في مدة
يوضع بصل الجاف المقطوعة على شكل خاتم وفلفل الحاد المقطع الرقيق على الدجاج ويطبخ حتى تصبح البصل ماء
يبشر الطعام , ويضاف على هذا الخلط ويطبخ
ويضاف في الآخر مثل لحم الدجاج على شكل حبيبات عش الغراب المقطوع الملح والفلفل الأسود
بعدما طبخ أقل من حرارة المتوسطة أكثر من ١٥ دقائق ثم يغلق المحجر
- ملاحظة : يقطع الدجاج والعش الغراب في نفس كبر يمكن طبخ هذا الطعام في نفس القياس مع لحم الهندي