



ساق دجاج

Tavuk Paça



- ٣ فيلو معجونات
- ١ دجاج
- ٣ أكواب ماء من مياه للحساء : ٢ بيض
- نصف كوب شاي خل
- ٢ ملعقة حساء زيت ا
- ٣ أسنان ثوم
- ٣ ملاعق حساء زيادي
- ٣ ملاعق حساء طحين
- ٣ أكواب مياه دجاج
- ١ ملعقة حلو ملح
- ١ ملعقة حلو فلفل أح
- ١ ملعقة طماطم زيت

- # يركب فيلو المعجونات بدون سخن في تبسي طبقاً طبقاً وهي جاف ، وبطيخ في الفرن حتى يجفف
- # عندما خرج من الفرن يصب عليها ٣ أكواب ماء من المياه الدجاج ، وبطيخ في الفرن الحار ٥ - ١٠ دقائق
- # في الطرق الآخر داخل القدر زبدة ، بيض زيادي ، ثوم ، طحين ، ملح ، يجلي جيدا
- # يضاف عليها مياه اللحم و ١ كوب ماء ، وبطيخ حتى تصبح اتساق محلبي ، ويضاف الخل على الخليط
- # يكرر أولاً الدجاج على فيلو المعجنات المسخن ثم يصب الشوربة المجهزة وفي أعلىها فلفل المحروقة

ملاحظة : إن ساق الدجاج تقدم خدمة ساخنة