



**كُلُوا وَأْشِرُبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)  
بَانُوا أَنابِي لِذِيذِ المَتَوَاضِعِ مِنْ وَصْفَاتِ الْأَكْلِ**

# دجاج شنطسل



٢ عدد من لحم  
اكوب ماء طح  
اكوب شاي ط  
٢ بيض  
ملح ، فلفل أص  
لأجل القلي  
ثلاثة ربع بكون

- # أولاً تملح اللحم الدجاج ، وتفلفل الأسود
  - # جلد البيض في صحن منفصل ، وضع طحين القلطة الطحين
  - # تملح وتفلفل وتفرق لحم الدجاج الذي على طحين وبعدها للبيض وفي الأخير طحين القلطة
  - # أولاً يترك في زيت محرر وبطيخ حتى الإنفعال
  - # ويؤخذ محرر شننسلات على خدمة الأطباق

**ملاحظة :** يمكن تزيين شرائح الليمون وبذور المسلوق أو فرع بقدونس إذا كان تزيد تزينته