



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

دجاج مائي Sulu Tavuk



٢ عدد صدر دجاج
٣ أعداد بطاطس
٢ بصل خاف متوسط
٣ أعداد طماطم ناضجة
١ فنجان قهوة زيت
٣ أعداد فلفل أخضر
١ ملعقة شاي فلفل
٢ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة حلو معجون

- # يقطع البصل نصف شكل دائري يشوي في ١ فنجان قهوة ريت حتى تصبح ناعمة , ويضاف معجوناً
- # يوضع عليها قليلا من الفلفل الحاد الكقطع الرقيقاً , ويشوي عدة مرات ويضاف الطعام المبشور
- # عندما يطبخ عدة النقل , يضاف صدر الدجاج المقطوع عشياشي
- # يضاف بطاطس المقطوعة بعشياشي قبل طبخ لحم الدجاج كاملاً ويطبخ في هذا الشكل حوالي ٣٠ دقائق في الحرارة المتوسطة
- # قبل طبخها فوراً يضاف الملح والفلفل أسود , ويؤخذ من المحجر
- # وتقدم للخدمة ساخنة

ملاحظة : يمكن إضافة مثل خضروات الجزر واليقطين حسب موسم , لا يوضع على دجاج مائي إضافة من الماء أبداً