



خضروات دجاجي في الفرن

Fırında Sebzeli Tavuk



- ٤ أعداد ساق دجاج
- ١٥ أعداد فاصوليا
- ٢ عدد بطاطس
- ١ عدد يقطين
- ٤ أعداد فلفل حار
- ١ عدد طماطم
- ١ عدد باذنجان
- ٢ ملعقة حلو ملح
- ٠.١ ملعقة حساء طحين
- ١ كوب شاي حليب
- ١ ملعقة حساء معجون
- ١ فنجان قهوة زيت سائل

- # ينطف الفاصوليا ، بطاطس ، يقطين ، باذنجان ، فلفل ، ويقع على نفس الكبر
- # يؤخذ الخضروات على وعاء محفورة ويوضع عليها معجون ، حليب ، طحين ، ملح ، وسخليط بشكل غير منزج الخضار
- # يقص ٠.٠ سم المنيوم فليو على ٤ أجزاء
- # يوضع شرائح الطماطم على ٤ أجزاء على ١/٤ فليو وعليها خضار المخلط ١/٤ وعليها ١ عدد من ساق دجاج
- # عندما وضع هذا المواد على فليو يلف على شكل حزمة ، ويوضع في فرن تبسي
- # ويحضر غير ٣ أجزاء في نفس الشكل
- # وبطيخ في الفرن ١٩٠ درجة حوالي ١ ساعة وتقديم وهي ساخنة

ملاحظة : يمكن احضار هذا الطعام بالاستعمال خضروات الشتاء (مثل جزر ، الكراث ، قربيط وغيرها)