



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)  
بانو آتابي لذيق المتواضع من وصفات الأكل

## الدجاج الهندي Kızılderili Tavuk



٤ أعداد ساق الدجاج  
٣ ملاعق حساء زبادي  
٣ ملاعق حساء زيت سا  
٣ ملاعق حساء ماء  
٥.١ ملعقة حساء معجون  
١ ملعقة حلو ملح  
١ ملعقة شاي فلفل أسود

- # يغلي ساقات الدجاج, ويستخرج من المياه المغلي, ويضاف على المصفي عندما تصفية مائها يتم تبريدها
- # يوضع الزبادي, زيت سائل, ملح, فلفل أسود, ماء, على دخل وعاء المحفورة ويجلح حتى تصبح ناعمة
- # يركب ساق الدجاج المصفي المياه في تبسي الفرن الصغير, ويصب عليها الخلط المجهوزة في كل أطباق الدجاج بشكل جيد
- # أكل الدجاج المعدة يطبخ في الفرن المسخنه من قبل ٢٠٠ درجة حتى تؤخذ لون أحمر
- # وتقدم للخدمة ساخنة

ملاحظة : يمكن طبخ كل الدجاج وكل هندي بهذه أنواع الصلصة وفي هذه الطريقة العرض أكلة المشتركة يكون مستعداً