اللوز الدجاج
Bademli Tavuk

٤ أعداد شريحة ل
٤ أعداد بطاطس
٨ ملاعق حساء ز
١ ملعقة حساء ز
نصف عدد ملء مر
٢ ملعقة حساء ط
١ عدد لاثغض
١ كوب شاي اللو
٢ ثوم أسنان
١ عدد طماطم ر
١ ملعقة حلو ملح
نصف ملعقة شاي

يقشر البطاطس, يقطع من وسط إلى جزئين, يركب البطاطس المقطعة على تبس الفرن بمجيئ الطرف المقطع على التبسي, ويزيت سطحه بالزيت وينشر عليها الملح والزعتر, ويطبخ في الفرن المسخن من قبل في ١٨٠ درجة ٣٥ – ٣٠ دقائق
ينشر فلفل أسود رقيق على شرائح لحم الدجاج ثم بالترتيب يكزج في مجلد مياه الليمون, طحين مع البيض واللوز
الزيت الباق يوضع على مقلاة تفلون, عند ما سخن يحمر شرائح لحم الدجاج حتى تصبح لون رمادي, وتنثر عليها ملحاً
يوضع الطماطم المبشور و٢ ملعقة حساء زيت سائل والثوم المضروب في مقلاة آخر ويطبخ في الحرارة المتوسطة حتى يتغير لون الطماطم ويضاف الملح والفلفل أسود
وتقدم للخدمة يوضع في كل من أطباق الخدمة اثنان عدد نصف بطاطس, ١ عدد شريحة لحم اللوزيوهب صوص الطماطم على شريحة لحم الدجاج

ملاحظة : يمكن تقدممع بطاطس الهريس بدلاً بطاطس الزعتر بالدجاج اللوزي