



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

تربية دجاج في الفرن Fırında Terbiyeli Tavuk



١ كيلو
٣ أعداد
١ عدد
٢ عدد
٣ أسنان
١ فنجان
٢ ملعقة
١ ملعقة
١ ملعقة
١ ملعقة
١ ملعقة

- # يقطع لحم الدجاج بشكل مربعات صغيرة ويوضع في كبر من وعاء حافر
- # ويضاف عليها زيت سائل , بصل جاف المقطوع , والثوم المقطع الرقيق فلفل أسود , فلفل أحمر رقيق , زعتر , كاري , والملح
- # بعدما يخلط المواد جيداً يوضع عليها مقطوع فلفل جارليستن ويخلط
- # يوضع الخلط في أسفل جرف الثلاجة وينتظر حوالي ٢ ساعة (عند تجهيزها قبل ليلة واحدة يكون أكثر لذة)
- # عند مجيء طبخ مربي الدجاج يستخرج من الثلاجة يضاف عليها الطماطم مقسور والمعطوع بشكل مربعات ويضع هذا الخلط في وعاء الفرن
- # إعداد الفرن على ٢١٠ درجة , ويوضع دجاج المربي في الفرن ويطبخ حتى تصبح لون رمادي حوالي (٣٠-٣٥) دقائق
- # عندما يطبخ الطعام يغلق الفرن وينتظر في الفرن ٥ دقائق بدون فتح الغطاء , وتقدم للخدمة وهي ساخنة

ملاحظة : سبب إضافة الطماطم قبل الطبخ لأجل حماية لون الطماطم وشكلها