

طريقة فروحة الامارات بالخطوات المصورة chicken lollipops اجنحة الدجاج





حقوق النشر محفوظة لـ فرووحة الإمارات لا تحرموني من صالح الدعاء





يسحب اللحم عن الدجاج على تحت

حقوق النشر محفوظة لـ فرووحة الإمارات لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ فرووحة الإمارات لا تحرموني من صالح الدعاء



ويشكل نفس المصاصات

حقوق النشر محفوظة لـ فرووحة الإمارات لا تحرموني من صالح الدعاء



تبيل بالملح والفلفل والليمون والثوم

حقوق النشر محفوظة لـ فرووحة الإمارات لا تحرموني من صالح الدعاء



يدخل الثلاجة لمدة ساعه

حقوق النشر محفوظة لـ فرووحة الإمارات لا تحرموني من صالح الدعاء



يخرج ويوضع الدقيق والنشاء والبقسماط في كيس

حقوق النشر محفوظة لـ فرووحة الإمارات لا تحرموني من صالح الدعاء





ثم يرفع ويوضع على ورق ماص للزيت  
حقوق النشر محفوظة لـ فرووحة الإمارات لا تحرموني من صالح الدعاء



يوضع الكاتشب وصوص جوانج الدجاج وسويس تشيلي في مقلاة ويسخن على النار  
حقوق النشر محفوظة لـ فرووحة الإمارات لا تحرموني من صالح الدعاء



توضع أجنحة الدجاج في طبق ويُسكب الصوص عليه  
حقوق النشر محفوظة لـ فرووحة الإمارات لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ فرووحة الإمارات لا تحرموني من صالح الدعاء





حقوق النشر محفوظة لـ فرووحة الإمارات لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ فرووحة الإمارات لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ فرووحة الإمارات لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ فرووحة الإمارات لا تحرموني من صالح الدعاء