الدجاج المقرمش بالفرن بالخطوات المصورة

المقادير :

2 كوب زبادي (روب) + افخاذ دجاج منزوعة الجلد + جوانح دجاج بالجلد الكمية حسب افراد الأسره كوب كورني فلكس مطحون خشن مخلوط مع كوب شوفان ومع كوب بقسماط البهارات :ملعقة صغيرة ملح - ربع ملعقة صغيرة فلفل أسود ملعقة صغيرة ببريكا - ملعقة صغيرة كزبره مطحونة - ملعقة صغيرة بهارات مشكلة ربع ملعقة صغيرة ليمون أسود مطحون

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

ويضاف الدجاج ويترك يتبل ليله كامله
حقوق النشر محفوظة لـ _فرووحة الإمارات_ لا تحرموني من صالح الدعاء

حقوق النشر محفوظة لـ _فرووحة الإمارات_ لا تحرموني من صالح الدعاء

يوضع البقسماط وكورني فلكس والشوفات في طبق
حقوق النشر محفوظة لـ _فرووحة الإمارات_ لا تحرموني من صالح الدعاء

يقلب الدجاج في الخليط
حقوق النشر محفوظة لـ _فرووحة الإمارات_ لا تحرموني من صالح الدعاء

ثم يوضع في صينية مبطنة بورق الزبده ومدهونة بالزيت
حقوق النشر محفوظة لـ _فرووحة الإمارات_ لا تحرموني من صالح الدعاء

ويدهن الدجاج من فوق بقليل من بالزيت
حقوق النشر محفوظة لـ _فرووحة الإمارات_ لا تحرموني من صالح الدعاء

ويدخل الفرن من تحت لمدة نص ساعة ثم يحمر من اعلى
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

حقوق النشر محفوظة لـ _فرووحة الإمارات_ لا تحرموني من صالح الدعاء

حقوق النشر محفوظة لـ _فرووحة الإمارات_ لا تحرموني من صالح الدعاء