

دجاج بالخضار بالفرن بالمصورة



2 دجاج بالجلد مقطع من الظهر + 1 بصلة كبيرة مقطعه
4 فص ثوم مبشور + 1 فلفل رومى مقطع
2 حبة طماطم مقطع أو طماطم كرز + 1 بطاطس مقطعة
2 كرفس مقطع + 2 جزر مقطع + 3 ملاعق كبيرة زيت زيتون
3 ملاعق كبيرة دبس رمان + ملح حسب الذوق
فلفل أسود + بابريكا + ريحان + زعتر جاف + رشة زعفران

حقوق النشر محفوظة لـ [_فرووحة الإمارات_](#) لا تحرموني من صالح الدعاء



نرص الخضروات في قاع صينية فرن تتبل بالملح والفلفل والبايركا والريحان والزعتر الخاف
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يوضع الدجاج على الخضار الظهر لتحت
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يتبل الدجاجة بنفس التوابل وزيت الزيتون و دبس الرمان
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يفرك الدجاج جيدا بالتوابل و زيت الزيتون و دبس الرمان
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



وتغطى المصينه بورق قصدير تدخل فرن مسخن من قبل على حرارة 200 لمدة 40 دقيقة
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يزال ورق القصدير ويحمر الدجاج من فوق
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 **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء