

طريقة عمل دجاج بالزبدة من مطبخ فروحة الإمارات بالصور



المقادير :

خمس صدور دجاج مقطع حسب الذوق + 50 جرام زبدة + ملعقتين زيت
علبة زبادي + نص كوب كريمة طبخ + بصل مقطع ارباع + 4 فص ثوم
نص ملعقة صغيرة زنجبيل + عودين فلفل حار او حسب الذوق
4 حبات طماطم مقطعه + فلفل اخضر بارد مقطع + 4 ملاعق طعام معجون طماطم
ملح حسب الذوق + ملعقة طعام كاري + فلفل احمر بابريكا
فلفل أسود + كركم + كمون + ملعقة كبيرة سكر بني أو أبيض + عصير ليمونه

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



يخلط في خلاط العصير الزبادي والطماطم والفلفل الحار والبارد والثوم
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء





يوضع الدجاج ويشوح الخليط حتى يتغير لون الدجاج
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يرش الدجاج بالملح والبهارات ويقلب الخليط لمدة خمس دقائق على نار وسط
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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



ثم نعجون الطماطم والسكر وعمير الليمون بقلب حتى يتجانس الدجاج
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يسكب الخليط السائل على الدجاج

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



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



بفت الخليط وتترك على نار وسط لمدة 25 دقيقة مع التحريك من حين لآخر
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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



في الأخير نضع كريمة الطبخ بقالب الخليط ونترك حتى تتجانس المرققة بالكريمة
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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



يقدم دجاج بالزبدة مع الرز او الخبز بالعافية

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