

بالفيديو.. فنة المسخن بطريقة مبتكرة



فنة المسخن

21 يوليو 2021 - 21:13

المقادير

- مقادير الدجاج :

- زيت الزيتون : 2 ملعقة كبيرة
- صدر الدجاج : 2 صدر (مقطع)
- ملح : ملعقة صغيرة
- فلفل أسود : نصف ملعقة صغيرة

- مقادير البصل :

- زيت الزيتون : ملعقة كبيرة
- البصل : 2 حبة (مقطع شرائح)
- ملح : ملعقة صغيرة
- سماق : 2 ملعقة كبيرة
- الكمون : نصف ملعقة صغيرة

- مقادير صوص اللبن :

- لبن زبادي : 2 كوب
- الطحينية : 4 ملاعق كبيرة
- الثوم : فصان (مهروس)

- ملح : ربع ملعقة صغيرة
- عصير الليمون : ربع كوب

- البصل : 1 حبة (مقطع شرائح)
- بقدونس : 3 ملاعق كبيرة (مفروم)
- سماق : 2 ملعقة صغيرة
- الخبز العربي : 2 رغيف (مقطع مربعات ومحمص)
- لوز : حسب الرغبة (شرائح / مقلي)
- زيت الزيتون : حسب الرغبة (للتقديم)

طريقة التحضير

1. لتحضير الدجاج: ضعي زيت الزيتون في مقلاة على النار، أضيفي صدور الدجاج المقطعة، قلبها حتى يتغير لونها للأبيض، ثم بهري بالملح، والفلفل الأسود، ثم ضعي الدجاج بطبق جانبي.
2. لتحضير البصل: سخني زيت الزيتون بنفس مقلاة على النار، أضيفي شرائح البصل، وبهري بالملح وحركي حتى يذبل البصل قليلاً، ثم أضيفي السماق، والكمون، والدجاج المطبوخ.
3. لتحضير صوص اللبن: ضعي اللبن الزبادي في وعاء الخلط، أضيفي الطحينية، والثوم، والملح، وصبي عصير الليمون، وحركي المكونات جيداً حتى تتجانس.
4. اخلطي البصل مع البقدونس والسماق في وعاء جانبي.
5. للتقديم: ضعي الخبز المحمص في قاع طبق التقديم، أضيفي من خليط الدجاج والبصل، ثم من مزيج اللبن الزبادي، وزيني بشرائح البصل مع البقدونس والسماق، واللوز المحمص وزيت الزيتون.
6. قدميها فوراً.