

دجاج بالباذنجان

المقادير :

- 1 كيلو غرام دجاج
- 500 غ باذنجان
- 3 ملاعق كبيرة من صلصة الطماطم
- 3 ملاعق زيت زيتون
- 3 ملاعق عصير ليمون
- 2 ملاعق كبيرة من البقدونس المفروم
- بصلة مفرومة ناعمة
- 3 فصوص ثوم مهروسة
- 1 ملعقة صغيرة من الكمون
- 1 ملعقة صغيرة من البابريكا
- 1 ملعقة صغيرة من الكركم
- ملح وفلفل أسود
- 1 كوب من الماء

طريقة التحضير :

- اغسلي الدجاج جيدا وقطعيه إلى قطع متوسطة، ثم احتفظي به جانبا.
- نظفي حبات الباذنجان احتفظي به جانبا.
- احضري وعاء عميق لتحضير التتبيلة، ضعي صلصة الطماطم، زيت الزيتون، عصير الليمون، البقدونس، الكمون، الكركم، البابريكا، الثوم، البصل، الملح، الفلفل الأسود والماء.
- اخلطي جيدا حتى تحصلي على تتبيلة متجانسة بعدها قومي بغمس قطع الدجاج في هذه التتبيلة.
- احضري طنجرة ضعي فيها حبات الباذنجان بطريقة مرتبة بحيث يغطي قعر الطنجرة، بعدها ضعي قطع الدجاج مع التتبيلة المتبقية، اغلقي الطنجرة جيدا ثم ضعيها على النار لمدة 30 دقيقة.
- قدمي طبق دجاج بالباذنجان ساخن مع الخبز أو الرز.

الف صحة !