دجاج بالباذنجان

المقادير :

- 1 كيلوغرام 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!