دجاج بصلصة الزبدة لسفرة إفطار رمضان

سفرة إفطار رمضان تعرف بتنوع الأطباق، لذلك، سنقدّم لك أطباق متنوّعة على مدار الشهر المبارك.

المقادير:

- 4 صدر دجاج، مقطع مكعبات صغيرة
- 4 ملعقة كبيرة زبدة
- 2 ملعقة صغيرة معجون الثوم بالزنجبيل
- 1 ملعقة صغيرة بودرة الكاري
- 1 ملعقة صغيرة بهارات المسالا الهندية
- 3 ملعقة كبيرة معجون الطماطم
- ½ كوب كريمة الطبخ
- ½ كوب لبن زبادي

طريقة التحضير:

1. في وعاء، يخلط معجون الزنجبيل مع الكاري والمسالا ومعجون الطماطم واللبن.
2. تضاف مكعبات الدجاج ويغطى الوعاء ويدخل الثلاجة لمدة ساعتين.
3. تسخن الزبدة على نار متوسطة ثم يضاف خليط الدجاج بالتتبيلة ويترك المزيج ليغلي.
4. تخفف الحرارة ويطهى المزيج لمدة 25 دقيقة لينضج الدجاج ثم تضاف الكريمة ويترك المزيج على النار لمدة 5 دقائق.

قدمي الطبق الرئيسي الى جانب الأرز والسلطة وباقي الأطباق على سفرتك على الإفطار.

ألف صحّة!