

دجاج وخضار بالليمون

المقادير:

- 1 حبة ليمون
- $\frac{1}{2}$ كوب مرق دجاج
- 3 ملعقة كبيرة صلصة الصويا
- 2 ملعقة صغيرة نشاء
- 1 ملعقة كبيرة زيت الكانولا
- 500 غ صدر دجاج، مقطع
- 2 كوب فطر، مقطع
- 1 كوب جزر، مقطع شرائح
- 2 كوب بازلياء
- 2 عود بصل أخضر، مفروم
- 2 فص ثوم، مفروم

طريقة التحضير:

1. تبشر حبة الليمون ثم تعصر.
2. في وعاء، يمزج عصير الليمون مع صلصة الصويا والنشاء ومارق الدجاج.
3. يسخن زيت الكانولا في مقلاة على نار متوسطة.
4. يضاف الدجاج الى الزيت ويقلب لمدة خمس دقائق.
5. يضاف الفطر والجزر الى الدجاج ويقلب لمدة خمس دقائق حتى يطهى.
6. يضاف البصل الأخضر والثوم والبازلياء وبشر الليمون الى المقلاة ويقلب المزيج لمدة دقيقتين.
7. يضاف مزيج الليمون الى الدجاج ويقلب على نار متوسطة لمدة دقيقتين.
8. يسكب الدجاج والخضار في طبق للتقديم ويزين بالبصل.
9. يقدم الطبق ساخناً.