

طريقة تحضير بيكاتا الدجاج

المقادير:

- 4 صدر دجاج
- 1 بيضة
- 3 ملعقة كبيرة عصير ليمون
- $\frac{1}{4}$ كوب طحين
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بودرة الثوم
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة با بريكا
- $\frac{1}{4}$ كوب زبدة لایت
- 1 مكعب مرق دجاج
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ماء ساخن

طريقة التحضير:

1. في وعاء، يخفق البيض مع ملعقة عصير ليمون.
2. في وعاء ثانٍ، يخلط الطحين مع بودرة الثوم والبا بريكا.
3. يغمس الدجاج بمزيج البيض ثم بمزيج الطحين.
4. في مقلاة واسعة، تسخن الزبدة ثم تطهى قطع الدجاج على الجهتين.
5. تذوب مرق الدجاج في ماء مغلي ويضاف المزيج للمقلاة.
6. يضاف عصير الليمون وتغطي وترك على النار لحوالي 20 دقيقة
7. توضع قطع الدجاج في طبق وتقدم ساخنة.