

فتة الدجاج

المقادير:

- 1 كيلو صدر دجاج
- 3 كوب أرز أبيض، مطبوخ
- $\frac{1}{2}$ ليتر مرق دجاج
- 2 كوب خبز محمص
- $\frac{1}{2}$ كوب لبن، للصلصة
- 2 ملعقة كبيرة طحينة، للصلصة
- بقდونس، مفروم للتزيين
- لوز، مقلي للتزيين

طريقة التحضير:

1. يقطع الدجاج الى قطع متوسطة الحجم وتضاف اليه البهارات والملح ويسلق في الماء المغلي حتى ينضج.
2. في صحن للتقديم، يوضع الخبز المحمص ثم يضاف القليل من مرق الدجاج.
3. يضاف الأرز على الطبق ثم قطع الدجاج المسلوقة.
4. لتحضير الصلصة، يمزج اللبن مع الطحينة جيداً.
5. تضاف صلصة اللبن الى المكونات ثم يرش القليل من البقدونس واللوز على الوجه.
6. يقدم الطبق على الفور.