

# وصفة يابانية: دجاج كاتسو مع نودلز إدامامي

لدجاج الكاتسو:

## المكونات:

3 صدور دجاج خالية من العظم والجلد، يصل سمكها إلى 2 سم

الملح والفلفل حسب الذوق

5 ملاعق كبيرة من الطحين لجميع الأغراض

1 بيضة مخفوقة

1 كوب من فتات خبز البانكو

1 كوب من زيت القلي

## طريقة التحضير:

رش الملح والفلفل على صدور الدجاج من كلا الجانبين.

ضع الطحين والبيض وفتات البانكو في أطباق منفصلة.

قم بتغطية صدور الدجاج بالطحين، اغمسها في البيضة، ثم اضغط بها على فتات البانكو حتى تمتلئ بشكل جيد على كلا الجانبين.

يُسخن 3 سم من الزيت في مقلاة كبيرة على نار متوسطة عالية. ضع الدجاج في الزيت الساخن، واطهه حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً على كل جانب.

ضعه جانبا على طبق مع مناديل المطبخ تحتها لامتصاص كل الزيت الزائد.

## الصلصة:

## المكونات:

$\frac{1}{2}$  كوب من المايونيز الياباني

2 ملعقة طعام صويا صوص

2 ملعقة صغيرة من خل الأرز

1 ملعقة من زيت السمسم

### طريقة التحضير:

اخلط جميع المكونات معاً واخفقاها حتى تصبح ناعمة ودسمة.

## المعكرونة النباتية ادامامي

### المكونات:

1 كيس من نودلز ادامامي العضوي

قطعة واحدة من الفلفل الأحمر مقطعة إلى شرائح رفيعة

1 قطعة من الفليفلة الحلوة الصفراء مقطعة إلى شرائح رفيعة

3 ملعقة طعام مبشور زنجبيل

2 ملاعق صغيرة من زيت جوز الهند

1 Zucchini شرائح رقيقة

1 ملعقة طعام خل أرز

1/2 كوب صويا صوص

1 ملعقة طعام زيت السمسم

### طريقة التحضير:

تغلى نودلز الإدامامي وتوضع جانبا .

يُقلى الزنجبيل في زيت جوز الهند، ثم يُضاف الخضار ويُطهى حتى يُذبل.

تُضاف صلصة الصويا، وزيت السمسم، وخل الأرز، وتُطهى على نار خفيفة.

تتبل بالملح والفلفل.

اضف المعكرونة المبطنة واخلط جيدا.