الدجاج المشوي بالحمص

المقادير:

- 1 كلغ دجاج
- 1 ½ ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ¼ كوب زيت زيتون
- 1 علبة حمّص معلب
- 2 ملعقتان كبيرتان عصير ليمون حامض
- 1 ملعقة كبيرة كزبرة خضراء مفرومة

طريقة التحضير:

- تبّلي الدجاج بالملح والفلفل الأسود وزيت الزيتون وضعيه في صينية.
- أدخلي الصينية إلى فرن لمدة 45 دقيقة ثم أخرجي الصينية من الفرن وأضيفي إليها الحمّص.
- أعيدي الصينية إلى الفرن لـ45 دقيقة جديدة.
- أخرجي الدجاج من الفرن واسكبي فوقه عصير الليمون الحامض.
- أنثري على وجه الطبق أوراق الكزبرة وقدّميه ساخناً .

الف صحة!