دجاج بالكاجو

المقادير:

- 4 صدور دجاج
- ½ كوب صويا صوص
- 2 ملعقتان كبيرتان سكر
- 1 ملعقة كبيرة الزبدة
- 1 كوب الماء
- 1 علبة فطر
- 200 غ كاجو
- ¼ كوب طحين
- خضار مشكلة (بصل، كوسا، جزر، فليفلة حلوة ملونة مقطعة بشكل طولي
- 2 ملعقتان كبيرتان طحين
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- ¼ ملعقة صغيرة فلفل أسود

طريقة التحضير:

- في مقلاة على النار، ضعي ملعقة الزبدة ومن ثم أضيفي السكر، مع الحرص على الاستمرار بالتحريك جيداً، حتى يتكون لديك الكراميل.
- أضيفي الدجاج فوق الكراميل.
- أضيفي الصويا صوص مع كوب من الماء، والملح، والفلفل الأبيض، والطحين وأخلطيهم بوعاء الخلط.
- ومن ثم أضيفي الكاجو مع التحريك المستمر حتى يختلط الكراميل بالدجاج والكاجو.
- أضيفي خليط الصويا صوص فوق الدجاج واتركيه حتى يتجانس.
- بنفس الطريقة ضعي الخضار لتستوي ثم قدمي الطبق.

ألف صحة!