

صدر دجاج مقلي

المقادير:

- 4 صدر دجاج، مدقوق
- 2 كوب طحين
- 2 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج صودا
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- $\frac{3}{4}$ ملعقة صغيرة ملح
- 1 $\frac{1}{2}$ كوب لبن زبادي
- 1 بيضة
- 1 ملعقة صغيرة صلصة حارة
- 2 فص ثوم، مهروس
- 3 كوب زيت نباتي، للقلي
- $\frac{1}{4}$ كوب طحين، للصلصة
- 4 كوب حليب، للصلصة
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح، للصلصة
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة فلفل أسود، للصلصة

طريقة التحضير:

1. في وعاء، يخلط الطحين والبيكنج صودا والبيكنج بودر ثم يضاف الملح والفلفل وتخلط المكونات جيداً.
2. في وعاء آخر، يخلط اللبن مع البيض والثوم والصلصة الحارة.
3. تغمس قطع الدجاج في خليط الطحين ثم في خليط اللبن ثم في الطحين من جديد.
4. في مقلاة عميقة، يسخن الزيت على نار مرتفعة وتقلّى قطع الدجاج حتى تصبح ذهبية اللون.
5. يوضع الدجاج في طبق.
6. يزال الزيت من المقلاة ويبقى ربع كوب منه ثم يضاف الطحين الى الزيت، يحرك الخليط حتى يتحمص.
7. يضاف الحليب الى الخليط تدريجياً مع التحريك على حرارة متوسطة وحتى يتكاثف المزيج ثم يضاف الملح والفلفل.
8. تتوزع الصلصة على الدجاج.
9. يقدم الطبق ساخناً الى جانب السلطة أو البطاطا المقلية.