

# طريقة تحضير الدجاج بالكاري والبصل

## المقادير:

- 4 صدور دجاج
- بصل أصفر كبير
- كريم فريش مخفف من الدهون
- بهارات: كاري، كمون، فلفل، ملح، بهار

## طريقة التحضير:

- قطع البصل وضعها على نار قوية، ثم حركي المزيج واضيفي عليها الكاري والكمون.
- قطع صدور الدجاج واضفيها في المقلة، ثم رشي التوابل المتبقية وحركي المزيج جيداً.
- اضيفي ملعقتين كبيرتين من القشطة (كريم فريش) واتركيها على النار حتى تنضج لمدة 5 دقائق.

الف صحة !