

# طريقة تحضير بيكاتا الدجاج

## المقادير:

- 4 صدر دجاج
- 1 بيضة
- 3 ملعقة كبيرة عصير ليمون
- $\frac{1}{4}$  كوب طحين
- $\frac{1}{4}$  ملعقة صغيرة بودرة الثوم
- $\frac{1}{4}$  ملعقة صغيرة بابريكا
- $\frac{1}{4}$  كوب زبدة لايت
- 1 مكعب مرق دجاج
- $\frac{1}{2}$  ملعقة صغيرة ماء ساخن

## طريقة التحضير:

1. في وعاء، يخفق البيض مع ملعقة عصير ليمون.
2. في وعاء ثاني، يخلط الطحين مع بودرة الثوم والبابريكا.
3. يغمس الدجاج بمزيج البيض ثم بمزيج الطحين.
4. في مقلاة واسعة، تسخن الزبدة ثم تطهى قطع الدجاج على الجهتين.
5. تذوب مرق الدجاج في ماء مغلي ويضاف المزيج للمقلاة.
6. يضاف عثير الليمون وتغطي وتترك على النار لحوالي 20 دقيقة.
7. توضع قطع الدجاج في طبق وتقدم ساخنة.