

طريقة تحضير دجاج بالفلل الحار

وقت الطهي: 20 دقيقة

الكمية تكفي لـ: 4 أشخاص

المقادير:

- 1 ملعقة كبيرة زيت نباتي
- 500 غ صدر دجاج، مقطع مكعبات
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة سمسم
- 2 ملعقة كبيرة كزبرة خضراء، مفرومة
- 1 ملعقة كبيرة نشاء
- $\frac{1}{2}$ كوب عسل
- 2 فص ثوم، مهروس
- عصير ليمون
- 1 ملعقة كبيرة صلصة الصويا
- 1 ملعقة كبيرة صلصة التفاح
- 1 ملعقة صغيرة زيت السمسم
- 1 حبة فلفل حار

طريقة التحضير:

1. في مقلاة واسعة، يسخن الزيت على نار متوسطة ويتبل الدجاج بالفلل والملح ويقلب في الزيت لحوالي 5 دقائق لينضج ثم يوضع جانبا.
2. في وعاء، يخلط النشاء مع ملعقة ماء.
3. في قدر، يخلط العسل مع الثوم وعصير الليمون وصلصة الصويا والخل والفلل وزيت السمسم على نار متوسطة وتحرك المقادير وتترك على النار حتى الغليان.
4. تخفف النار ثم يضاف مزيج النشاء وتحرك المكونات وتترك على النار لمدة دقيقتين ليتكاثف المزيج.
5. يضاف الدجاج ويقلب لبضع دقائق في الصلصة ويزين بالسمسم.
6. يقدم الدجاج ساخن الى جانب الأرز.