مسخن الدجاج

مدة التحضير: ٢٥ دقيقة

المقادير:

- ٨٥ غ صدر دجاج خالي من العظام والجلد
- ١٠٠ غ خبز المرقوق
- ٧٠ غ بصل
- ٤.٥ مل زيت زيتون
- ملح
- ٢ غ سماق
- بهار أبيض

طريقة التحضير:

- 1- في مقلاة غير لاصقة، يحمى الزيت ويقلب البصل المقطع الى أن يذبل
- 2- يقطع صدر الدجاج الى شرائح رقيقة. يضاف الدجاج الى البصل مع السماق والملح والبهار ويقلى جيداً
- 3- يقطع الخبز الى ١٥ سم. يقسم الدجاج بالتساوي على كل قطعة خبز وتلف. تقفل باحكام
- 4- على المشواة، يشوى لفائف الدجاج الى أن يصبح اللون بني.

تقدم فوراً