مسخن الدجاج

مدة التحضير: ٢٥ دقيقة

المقادير:

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

طريقة التحضير:

1- في مقلاة غير لاصقة، يحمى الزيت ويقلب البصل المقطع الى أن يذبل

2- يقطع صدر الدجاج الى شراذح رفيعة. يضاف الدجاج الى البصل مع السماق والملح والبهار ويقلبو جيدا

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 فورا