

مغربية مع الدجاج

مدة التحضير: ٤٥ دقيقة

المقادير:

- ١٢٥ غ مغربية
- ١٢٥ غ صدر دجاج خالي من العظام والجلد
- ١٠٠ غ بصل
- ٢٤٠ مل مرق دجاج
- ٤١ غ حمص
- ملح
- قرفة
- كراوية
- كمون
- بهار أبيض
- ورق غار
- رذاذ الطبخ
- هيل
- ٢ غ طحين

طريقة التحضير:

يسخن قدر غير لاصق ويرش عليه رذاذ الطبخ وتقلب قطع الدجاج حتى تشقر. يضاف القليل من الماء مع ورق الغار، قرفة، هيل، ملح والقليل من البصل المفروم ويسلق الدجاج حتى يطرى. يصفى ويوضع جانبا

في قدر آخر مرشوش برذاذ الطبخ، يقلى البصل حتى يشقر، ثم يضاف اليه نصف كمية مرق الدجاج والحمص مع التوابل. يغطى القدر وتخفف النار ويطهى حتى يطرى البصل

يذوب الطحين مع القليل من الماء ويضاف الى الخليط ويحرك حتى يسمك الخليط

تسلق المغربية ويضاف اليها التوابل مع بقية مرق الدجاج حتى تنضج. تقدم المغربية مع الصلصة المسكوبة فوقها وتزين بقطع الدجاج