

دجاج بالكاري على الطريقة الهندية

المقادير:

- 3 ملعقة زيت زيتون
- 1 بصلة مفرومة
- 2 فص ثوم مهروس
- 3 ملعقة بودرة الكاري
- 1 ملعقة قرفة مطحونة
- 1 ملعقة صغيرة من الفلفل الحلو
- ورقة غار واحدة
- 1/2 ملعقة صغيرة جذر الزنجبيل الطازج المبروش
- 1/2 ملعقة سكر أبيض صغيرة
- ملح للتذوق
- قطعتان من صدور الدجاج الخالية من العظم، مقطعة
- 1 ملعقة كبيرة معجون الطماطم
- كوب واحد من الزبادي العادي
- 3/4 كوب حليب جوز الهند
- 1/2 ليمونة معصورة
- 1/2 ملعقة صغيرة من الفلفل الحار

طريقة التحضير:

- حمي زيت الزيتون في مقلاة على نار متوسطة، أضيف البصل المفروم حتى يحمر لونه، ثم أضيف الثوم ومسحوق الكاري والقرفة والفلفل الحلو وورقة الغار والزنجبيل والسكر والملح، وحرّك المزيج لمدة دقيقتين. أضيف قطع الدجاج ومعجون الطماطم والزبادي وحليب جوز الهند.
- انتظر المزيج حتى يغلي، ثم اتركه على نار خفيفة لمدة 20 إلى 25 دقيقة.
- أزل أوراق الغار، وأضيف عصير الليمون والفلفل. واترك الطبخة على نار هادئة لمدة 5 دقائق.