



برام الدجاج بالليمون والزيتون

المكونات:

دجاجة كبيرة مقطعة لـ ١٠ قطع - ١٠ احبات بصل مقطع جوانح - ٤ فصوص ثوم مدقوق
ملعقة صغيرة ملح - ملعقة صغيرة فلفل أسود - ملعقة صغيرة زنجبيل - ملعقة
صغيرة كركم - ٣ ملاعق كبيرة كزبرة مفرومة - ٥ ملاعق كبيرة بقدرونس مفروم
٤ ملاعق كبيرة زيت زيتون وادي فود - ٢ حبة بطاطس كبيرة حلقات متساوية
ليمون مخلل وادي فود - كوب زيتون اخضر وادي فود

طريقة التحضير:

يشوح الدجاج في مقدار ٣ ملاعق كبيرة من زيت الزيتون، تضاف البهارات والكزبرة ومقدار
٣ ملاعق من البقدونس ثم يقلب الكل الى ان يأخذ الدجاج اللون الذهبي من الناحيتين.
يضاف البصل والثوم، ثم الليمون بعد الفرم والزيتون ويقلب الكل جيدا.
يضاف مقدار كوب ونصف من الماء ثم يترك الكل ليغلي على نار عالية.
يسكب المزيج في برام الفرن. وبنفس القدر تشوح البطاطس قليلا مع ملعقة زيت زيتون
وملعقتين بقدرونس
تتبيل بقليل من الملح والفلفل ثم توضع فوق الدجاج.
يخبز البرام في فرن متوسط الحرارة مدة ٤٠ دقيقة الى ان تتكاثف الصلصة.
يقدم بالهنا والشفا مع الخبز العربي او الارز الابيض.

