



برام البطاطس بالدجاج والبشاميل

المكونات: صدرين دجاج كبير مقطع قطع صغيرة – بصلة متوسطة مفرومة – فص ثوم – ملعقة صغيرة اوريغانو – ملعقتين كبيرتين زيت زيتون وادي فوود – ٣ حبات بطاطس كبيرة مقطعة شرائح – ملعقة صغيرة فلفل أسود – نصف ملعقة صغيرة جوزة الطيب – ملعقة صغيرة ملح – نصف كوب جبن موزاريلا مبشور

للشاميل: ٤ ملاعق كبيرة زيت زيتون وادي فوود – ٤ أكواب حليب – ٤ ملاعق كبيرة دقيق رشة جوزة الطيب – نصف ملعقة صغيرة فلفل ابيض – نصف ملعقة صغيرة ملح

طريقة التحضير:

يشوح البصل مع زيت الزيتون وفص الثوم، ثم يضاف الدجاج ويقلب الكل الى ان يأخذ الدجاج اللون الذهبي. يتبل الكل بالملح والفلفل والاوريجانو ثم يترك بضع دقائق على النار. في هذه الاثناء، تحضر صلصة البشاميل بمزج الزيت والدقيق ثم تحميره قليلا على النار، يضاف الحليب تدريجيا مع الخفق المتواصل ثم يتبل الكل بالملح والفلفل ورشة جوزة الطيب ويترك لتكاثف الصلصة على النار مع التقليب المستمر. يوضع مقدار قليل من صلصة البشاميل بقعر البرام ثم يوزع مزيج الدجاج ويغطى بقليل من صلصة البشاميل ثم ترص قطع البطاطس بشكل متناسق. تسكب باقي الصلصة على الوجه ثم يوزع الجبن الموزاريلا. يخبز البرام في فرن متوسط الحرارة مدة ٤٥ دقيقة الى ان تنضج البطاطس ويأخذ الوجه اللون الذهبي تقدم بالهنا والشفا.

