

أسهل طريقة لعمل دجاج بالفرن

أسهل طريقة لعمل دجاج بالفرن



الفهرس

- 1 الدجاج بالفرن
- 2 إعداد دجاج التندوري
 - 2.1 المكونات
 - 2.2 طريقة التحضير
- 3 فيديو طريقة عمل دجاج منغوليان

الدجاج بالفرن

يوجد الكثير من وصفات تحضير الدجاج في الفرن، إذ إن لكل بلد وصفة مشهورة بها، ولكن المطبخ الهندي من أشهرها وألذها، إذ إن التوابل الهندية التي تُضاف للدجاج في عملية التتبيل قبل شيها بالفرن تقوم على تعزيز النكهة وتحافظ أيضاً على طراوة الدجاج وجعله مليئاً بالعُصارة، في هذا المقال سنقدم لكم أشهر الأطباق الهندية على الإطلاق وهي الدجاج التندوري المشوي في الفرن.

إعداد دجاج التندوري

المكوّنات

- دجاجة كاملة بوزن كيلو وثمانمئة غرام.
- حبّتان كبيرتان من البصل، مقطّع إلى شرائح رقيقة.
- حبة واحدة من الليمون.
- ملعقة كبيرة من الزنجبيل، مقشّر ومقطّع إلى شرائح.
- أربعمئة غرام من حليب جوز الهند.
- رُبْع كوب من الكُزْبِرة المفرومة فرماً خشناً.
- مئة وخمسون مللترًا من اللبن.
- ملعقة كبيرة من ربّ البندورة.
- رُبْع كوب من عصير الليمون الطّازج.
- ملعقتان صغيرتان من الملح.
- ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود.
- ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحار.
- ملعقة صغيرة من الكُركم.
- ملعقة صغيرة من الكُزْبِرة المطحونة.
- ملعقة صغيرة من الكمّون المطحون.
- ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة.
- ملعقة صغيرة من بهارات الغراماسالا.
- ملعقة كبيرة من الثّوم المهروس.
- نصف ملعقة كبيرة من الزنجبيل المهروس.
- بضع قطرات من ملوّن الطّعام الأحمر (اختياري).

طريقة التّحضير

- نظّفِي الدّجاج جيّدًا بالماء والملح والخل، ثمّ جفّفِيه بواسطة مناديل المطبخ، اصنعي شقوقاً على أفخاذ الدجاج بواسطة سكين حاد.
- أخلطي اللبن، ورُبّ البندورة، وعصير الليمون، والثّوم، والزنجبيل المهروس جيّدًا ثمّ أضيفي كل البهارات إلى الخليط.
- ضعي الدجاج في وعاءٍ كبير ثمّ تبليّه بخليط اللبن من الخارج والداّخل، غطّي الدجاج واتركيه لمدة أربع وعشرين ساعة في الثلاجة.
- سخّني الفرن على درجة حرارة مئتان، ثمّ ضعي شرائح البصل والزنجبيل مع الليمون في صينيّة

خبز، ثمّ ضعي الدجاج، أدخلِي الصينيّة إلى الفرن لمدة ساعةٍ ونصف أو حتّى ينضج الدجاج تماماً.

- أخرجي الدجاج من الصينيّة وضعيه في طبقٍ وغطّيه بورق القصدير واتركيه لمدة عشر دقائق.
- في هذه الأثناء ضعي شرائح البصل والزنجبيل في الخلّاط الكهربائي مع أيّ سائل موجودة في الصينيّة، أخلطي المكونات جيّداً حتّى تُصبح متجانسة ثمّ اسكبي الخليط في قدرٍ صغيرٍ.
- أضيفي جوز الهند إلى القدر واتركيه حتّى يغلي فوق نارٍ متوسطة الحرارة حتّى تغلي الصلّصة (يُمكن أن تضيفي القليل من الماء إذا وجدتِ الصلّصة كثيفة).
- ارفعي القدر عن النّار، ثمّ أضيفي الكُزبرة المفرومة، قدّمي الصلّصة بجانب دجاج التندوري.

مُلاحظة: يُمكن أن تضيفي القليل من الزّبدة لمنح الدجاج اللّون الذهبي عند الشواء إذا لم تتوفّر لديك صبغة الطّعام.

فيديو طريقة عمل دجاج منغوليان

للتعرف على المزيد من المعلومات حول طريقة عمل دجاج منغوليان شاهد الفيديو.

مجلوبة من “<http://baytdz.com/أسهل-طريقة-لعمل-دجاج-بالفرن/?id=764434>”

##بالفرن, #دجاج, #لعمل, أسهل, طريقة

#صواني بالفرن