

# مطبخ نافذة مصر : وصفة اليوم البانيه بتتبيلة جديدة"



الثلاثاء 30 مايو 2017 06:05 م

هل تجددين إعداد البانيه سهلًا وسريعًا، لكنك سئمت من تحضيره كل مرة بالطريقة نفسها؟ إليك تتبيلة جديدة للبانيه، فجربوها وشاركينا رأيك

## المقادير:

- كيلو صدور دجاج
- كوب زبادي
- كوب دقيق
- 2 كوب بقسماط خشن
- 2 بيضة كبيرة
- ملعقة صغيرة ربحان مجفف مطحون
- $\frac{1}{2}$  ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- $1\frac{1}{2}$  ملعقة صغيرة أوريجانو مجفف مطحون
- $\frac{1}{2}$  ملعقة صغيرة كمون
- $\frac{1}{2}$  ملعقة صغيرة بودرة ثوم
- $\frac{1}{2}$  ملعقة صغيرة بودرة بصل
- $\frac{1}{2}$  ملعقة صغيرة مسحوق الفلفل الحار
- $\frac{1}{2}$  ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
- ملح وفلفل أسود

## الطريقة:

في وعاء كبير، ضعي صدور الدجاج والزبادي والقرفة والكمون والثوم والبصل والملح والفلفل الأسود و  $\frac{1}{2}$  ملعقة صغيرة أوريجانو، وقلبي جيدًا، ثم ضعيه في الثلاجة لمدة ساعة

في وعاء، ضعي البيض والملح والفلفل الأسود والريحان والفلفل الحار والبهارات المشكلة وباقي الأوريجانو، وقلبي جيدًا

اغمسي الدجاج في الدقيق، ثم البيض، ثم البقسماط

ضعي الصدور في الفريزر لمدة 30 دقيقة، ثم اقليها في زيت غزير ومغلي، حتى يُصبح لونها ذهبيًا