

مطبخ نافذة مصر : وصفة اليوم "البانيه بتتبيلة جديدة"



الثلاثاء 30 مايو 2017 م 06:05

هل تجدين إعداد البانيه سهلاً وسريعاً، لكنكِ سئمت من تحضيره كل مرة بالطريقة نفسها؟ إليكِ تتبيلة جديدة للبانيه، فجربيها وشاركينا رأيكِ

المقادير:

كيلو صدور دجاج

كوب زبادي

كوب دقيق

2 كوب بقسماط خشن

2 بيضة كبيرة

ملعقة صغيرة ريحان مجفف مطحون

½ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة

½ ملعقة صغيرة أوريغانو مجفف مطحون

½ ملعقة صغيرة كمون

½ ملعقة صغيرة بودرة ثوم

½ ملعقة صغيرة بودرة بصل

½ ملعقة صغيرة مسحوق الفلفل الحار

½ ملعقة صغيرة بهارات مشكلة

ملح وفلفل أسود

الطريقة:

في وعاء كبير، ضعي صدور الدجاج والزيادي والقرفة والكمون والثوم والبصل والملح والفلفل الأسود و½ ملعقة صغيرة أوريغانو، وقلبي جيداً، ثم ضعيه في الثلاجة لمدة ساعة

في وعاء، ضعي البيض والملح والفلفل الأسود، وقلبي جيداً

في وعاء آخر، ضعي البقسماط والملح والفلفل الأسود والريحان والفلفل الحار والبهارات المشكلة وباقى الأوريغانو، وقلبي جيداً

اغمسي الدجاج في الدقيق، ثم البيض، ثم البقسماط

ضعي الصدور في الفريزر لمدة 30 دقيقة، ثم اقليلها في زيت غزير ومغلٍ، حتى يُصبح لونها ذهبياً