



## صدر الدجاج بزبدة الفول السوداني

زمن التحضير : 35 دقيقة

### المقادير:

- 1 كجم صدور دجاج
- 1 كوب زبدة فول سوداني (إذا كانت غير محلاة - يتم إضافة ملعقة كبيرة عسل)
- 1 ملعقة كبيرة من الفلفل الأحمر الحار (مبشور وخالي من البذور)
- 4 فص ثوم (مفروم)
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- مقدار قليل من الفلفل الأسود (حسب الذوق)
- 3 ملعقة كبيرة زيت سمسم
- 2 ملعقة كبيرة زبدة
- 1/4 كوب مرقة دجاج (أو ماء)
- 2 ملعقة كبيرة كزبرة (مفرومة خشنة للتزيين)
- 1 حبة ليمون بلدي (معصور)

### طريقة التحضير :

- 1-** نمزج زبدة الفول السوداني مع الملح، الفلفل الحار، والزبد، وزيت السمسم والثوم ومرقة الدجاج أو الماء. حتى يصبح المزيج متناسقاً ويصب في طبق الفرن.
- 2-** نغمس شرائح الدجاج كلها في المزيج نزينها بالكزبرة الطازجة.
- 3-** يغطى الطبق بالفويل ويوضع في وسط الفرن الذي تكون درجة حرارته 180 مئوية لمدة 30 دقيقة أو حتى ينضج الدجاج تماماً.
- 4-** قبل التقديم، يضاف عصير الليمون ويرش بعض الفلفل الأسود الطازج فوق الدجاج. نزينها بالكزبرة الطازجة. يمكنكم تقطيع الدجاج إلى قطع لتسهيل التقديم. يقدم دافئاً.