

الدجاج المتبل المشوي على الفحم

زمن التحضير: 120 دقيقة

المقادير:

- 2 دجاجة (مقطعه الي نصفين)
- 1 كجم بصل (مفروم)
- 1/2 كوب زيت زيتون)
- 4 ليمون بلدي
- ملح وفلفل

طريقة التحضير:

1. تُخلط التتبيلة جيداً وتفرك بها الدجاجة وتوضع في الثلاجة طوال الليل لتُتبّل.
2. تحضر الشواء بإشعال الفحم على الموقد أولاً ثم نقله إلى الشواية وتركه يشتعل لمدة ساعة تقريباً للتأكد من توزيع الحرارة على الفحم بالتساوي.
3. توضع الدجاجة من ناحية الظهر على الشواية وتُقلب كل 20 دقيقة مع سكب التتبيلة المتبقية عليها بالكامل. لا يُضاف الكثير من البصل المفروم حتى لا يحترق.
4. يجب أن تواجه الدجاجة الفحم من جميع الجوانب وتصل إلى مرحلة النضج خلال 1.5 ساعة إلى ساعتين.
5. ارفعها من على الشواية وأتركها لتهدأ لمدة 10 دقائق قبل التقديم.