



أصابع الدجاج المخبوزه

زمن التحضير : 40 دقيقة

المقادير:

- 400 جرام صدور فيلية الدجاج.
- ملح وفلفل حسب التذوق.
- 1/2 ملعقة صغيرة بودرة ثوم.
- 1 عدد ليمون بلدي.
- 150 جرام زبادي (حوال 1 1/4 كوب زبادي).
- 2 ملعقة كبيرة زيت نباتي.
- 1 بياض بيضة كبيرة.
- 2 كوب بقسماط.

طريقة التحضير :

- 1- تقطع صدور الدجاج إلى أصابع أو يطلب من الجزار إعدادها على هذا الشكل مقدماً.
- 2- تتبل أصابع الدجاج بالملح والفلفل وبودرة الثوم والليمونة ويفضل تركها في التتبيلة لليوم التالي.
- 3- يخلط الزبادي مع بياض البيضة في سلطانية ويضاف إليها 1 ملعقة زيت ويخلط الجميع جيداً.
- 4- يوضع البقسماط في طبق آخر ويترك جانباً.
- 5- لإعداد الصينية، تدهن الصينية باستخدام الفرشاة بقليل من الزيت ثم يضاف ورق الزبدة (هذه الخطوة إختيارية لتثبيت ورق الزبدة في الصينية) وبعدها تدهن ورقة الزبدة بمعلقة من الزيت بشكل يغطي الورقة بالكامل ويمكن إضافة المزيد من الزيت في حال ما كان حجم الصينية كبيراً.
- 6- توضع أصابع الدجاج في خليط الزبادي ثم تغطى بالكامل بالبقسماط وترص على الصينية.

7- تخيز لمدة 20 إلى 30 دقيقة مع قلب الأصابع بعد مرور نصف الوقت وتترك حتى يصبح لونها ذهبي وتسوى تماماً.

يمكن تقطيع الدجاج إلى قطع صغيرة في حالة الرغبة في نأجتس الدجاج بدلاً من أصابع الدجاج.