



الدجاج التيلاندي الأحمر بالكاري

زمن التحضير: 30 دقيقة

المقادير:

- 1 كيلو أورك دجاج (مقطع)
- 4 حبات جزر (مقطعة بالطول رفيع)
- 1 حبة فلفل أحمر (مقطع رفيع)
- 1 حبة فلفل أصفر (مقطع رفيع)
- 1/2 ملعقة كبيرة جنزبيل طازج (مبشور)
- 3 ملاعق كبيرة صوص الصويا الخفيف
- 3 ملاعق كبيرة زيت زيتون
- 1/4 ملعقة صغيرة بودرة جنزبيل
- 6 سيقان بصل أخضر
- 2 ملعقة صغيرة من معجون صلصة الكاري الحمراء (يمكنك أيضاً استخدام معجون صلصة الكاري الخضراء)
- 1 علبة لبن جوز الهند (علبة كاملة أو كوب و 3/4 الكوب)
- ملح وفلفل
- كزبرة (طازجة للزينة- اختياري)

طريقة التحضير :

1. تُقلى جميع الخضروات ماعدا الفلفل الأخضر في قدر أو مقلاة مع ملعقتين كبيرتين من زيت الزيتون .
2. يُضاف البصل الاخضر مع ملعقة كبيرة من صوص الصويا لمدة ثلاثة دقائق أخرى، ويُرفع من على النار بعد نُضج جميع المكونات ويُنقل إلى طبق ويوضع جانباً.
3. توضع ملعقة كبيرة من زيت الزيتون ونصف ملعقة صغيرة من الجنزبيل الطازج في نفس المقلاة ويُقلب الدجاج ويُحمر على درجة حرارة عالية، ويُضاف الفلفل الاسود، وبودرة الزنجبيل وباقي صوص الصويا و يطهى الدجاج حتى يصبح ذهبي اللون
4. يُضاف الدجاج إلى الخضروات المقلية ويُغطى ويوضع جانباً.
5. يُمزج لبن جوز الهند مع ملعقتان كبيرتان من صلصة الكاري الاحمر في نفس المقلاة (للحصول على نكهة حارة خفيفة) حتى يمتزجان جيداً .

6. يُعاد الدجاج والخضراوات الى المقلاة ويوضع الملح والفلفل ويترك على نار هادئة ليضعه دقائق مع صوص الكاري وجوز الهند، ويُفضل تقديمه مع الأرز الأصفر بالكرم ويُزين بشرائح البصل الأخضر الرفيعة والكزبرة الطازجة.