



دجاج مشوي بالكركم

زمن التحضير : 75 دقيقة

المقادير:

- 1 كجم أوراك دجاج
- 2 بصلة كبيرة
- 2 حبة بطاطس كبيرة
- 3 حبات جزر كبيرة
- 3 حبات بصل خضراء متوسطة الحجم
- 1/2 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- 1 ملعقة صغيرة كركم
- 3 حبهان
- 2 ورقة لاورا متوسطة
- 1/2 1 ملعقة صغيرة بودرة ثوم
- 2 فص ثوم كبير (مفروم)
- رشتين زيت زيتون
- 1/4 كوب كريمة طهي
- 2 ملعقة كبيرة كزبرة (مفروم للزينة)

طريقة التحضير :

- 1- نسخن الفرن على حرارة 180 درجة.
- 2- نقشر ونقطع البطاطس إلى مكعبات. يقطع الجزر والبصل الأخضر.
- 3- في كيس بلاستيكي، تخلط الخضار المقطعة مع قليل من الملح والفلفل وفصوص الثوم وزيت الزيتون. نغلق الكيس ونفرك الخضار لتغطيتها بشكل جيد.

- 4** في طبق كبير مقاوم للحرارة، نرش قطع الدجاج بالملح والفلفل المتبقي. نضيف الكركم والجمهان وأوراق اللاورا وبودرة الثوم والبصل المفروم ونرش زيت الزيتون ونفرك جيداً حتى تمام تغطية الدجاج.
- 5** نضيف الخضار حول الدجاج ونغطي الطبق بورق فويل. يدخل الطبق الفرن لمدة 45 دقيقة ثم تزال ورقة الفويل ويوضع في الفرن لمدة 15 دقيقة إضافية حتى ينضج ويصبح ذهبي اللون.
- 6** نضيف القليل من الكريمة والكزبرة للزينة. تُقدم ساخنة. يفضل تقديمه مع الأرز المصري الأبيض.