



شرائح الدجاج مع صوص الليمون المعصفر

زمن التحضير : 30 دقيقة

المقادير:

- 500 جم صدور فيليه الدجاج
- 4-5 قطع ليمون معصفر (يقطع كل منها إلى ستة قطع)
- 1 1/2 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 3 عيدان بصل أخضر (الجزء الأخضر فقط، مفرومة ناعماً)
- القليل من الزبيب
- القليل من الصنوبر
- 2 فص ثوم (مفروم)
- 1/2 ملعقة صغيرة زعفران (أو كركم - لإعطاء اللون الأصفر)
- 1/4 كوب ماء (يفضل أن يكون ساخنًا)
- 100 مل كريمة الطهي (حوالي 1/2 كوب)
- 1 ملعقة صغيرة دقيق
- ملح (حسب الذوق)

طريقة التحضير :

- 1- تقطع شرائح الدجاج إلى 3 شرائح. نسخن الفرن حتى 180 درجة مئوية.
- 2- يوضع وعاء كبير على نار متوسطة الحرارة ويضاف زيت الزيتون. يضاف الثوم المفروم ثم شرائح الدجاج ويقلب حتى يحمر الدجاج على الوجهين.
- 3- يضاف الماء الساخن والملح والليمون المعصفر وشرائح البصل الأخضر المفروم. يخلط المزيج ويطهى لمدة 5 دقائق.
- 4- يضاف الدقيق، وكريمة الطهي والزعفران ونصف الزبيب ونصف الصنوبر مع التقليب. توضع المقلاة في الفرن لمدة 5 دقائق.
- 5- يقلى الصنوبر المتبقي في مقلاة صغيرة على نار متوسطة لمدة دقيقتين. يوزع الزبيب والصنوبر المتبقي على الوجه قبل التقديم. تقدم ساخنة مع الأرز