



صدر الديك الرومي مع الكستناء

المقادير:

- 800 جرام من صدور الديك الرومي (مخلية).
- بصلة متوسطة (مفرومة فرمًا ناعمًا)
- ملعقتين كبيرتين من الزيت النباتي
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- 300 جرام كستناء (مطهي ومقشر أو معلب)
- ملعقة صغيرة بودرة ثوم
- ملعقة صغيرة ثوم مفروم
- ملعقتين من شراب القيقب (الميل)
- كوب ماء (240 مل)
- ملح وفلفل (حسب المذاق)

طريقة التحضير :

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 180 درجة سيلزيوس.
2. تتبل الصدور بالملح والفلفل وبودرة الثوم.
3. يُسخن الزيت والزبدة في مقلاة كبيرة (يفضل أن تكون مقاومة لحرارة الفرن) تضاف البصلة المفرومة فرمًا ناعمًا ثم الثوم المفروم والصدور تقلى الصدور مع البصل والثوم حتى يصبح لونها ذهبي من كل الجوانب.
4. يضاف شراب القيقب ويقلى لدقيقتين آخرين ثم يضاف الماء يتم عمل بضعة شقوق صغيرة في صدور الديك باستخدام سكين رقيقة وذلك للسماح للعصارة بالتغلغل داخلها .
5. يتم نقل المزيج لطبق مقاوم لحرارة الفرن إذا كانت مقلاطك غير مقاومة للحرارة ثم يوضع في الفرن لمدة 60 دقيقة و تضاف الكستناء المطهية مسبقًا للمقلاة بعد 40 دقيقة (للسماح بطهيها لمدة 20 دقيقة مع عصارات الديك) تصب الزبدة من حين لآخر أثناء الطهي.
6. يمكن إدخال سيخ صغير أو سكين في قطع الصدور للتأكد من نضجها عندما تجف العصارة.
7. يغطى ويترك لمدة عشر دقائق قبل التقديم.