



## دجاج بالكركم و الكريمة

زمن التحضير : 120 دقيقة

### المقادير:

500 جرام صدور دجاج – و يُفضل تقطيعها إلى شرائح

125م كريمة الطهي

1/2 ملعقة صغيرة كركم

1/4 ملعقة صغيرة بودرة ثوم

ورقة لاورا

ملعقة صغيرة زيت طهي

مقدار قليل من الملح و الفلفل أو حسب الذوق

3 عود كزبرة للتزيين

### طريقة التحضير

- 1-** يتم تتبيل الدجاج ببودرة الثوم و الملح و الفلفل ( كلما تم تركها لمدة أطول كلما كانت النتائج أفضل و لكن إن لم يكن فيمكنك فرك الدجاج جيداً بالتوابل و البدء في تحضير الوجبة).
- 2-** قم بتسخين ملعقة صغيرة من الزيت في مقلاة كبيرة على درجة متوسطة إلى عالية. عندما تصبح المقلاة ساخنة قم بإضافة الدجاج مع رش الكركم فوقه. قم بطهي الدجاج على كلا الجانبين حتى يصبح لونه ذهبياً و شبه ناضج.
- 3-** تتم إضافة كريمة الطهي وورقة اللاورا. يُترك ليغلي لمدة 5 دقائق على درجة حرارة منخفضة جداً.
- 4-** نضيف الملح و الفلفل حسب الرغبة و قد تحتاج إلى رش الكركم مرة أخرى لإعطاء نكهة قوية. قم بتزيين الطبق بالكزبرة المُقطعة و قدمه بجانب أرز بسمتي الأصفر.