



## فيليه الدجاج بالكريمة والمشروم

زمن التحضير : 30 دقيقة

### المقادير:

- 4 صدور فيليه دجاج كبيرة
- ¼ ملعقة صغيرة بودرة ثوم ( اختيارية)
- ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 200 جرام مشروم
- 2 فصوص ثوم ( مفروم)
- كوب ماء (240 م)
- 3 زبادي (300-330 جرام)
- 3 ملعقة صغيرة نشا
- ملعقة صغيرة مسطردة ديجون ( أو أكثر)
- مقدار قليل من الطماطم المجففة (مقطعة صغيرة)
- ملعقة كبيرة بقندونس (مفروم)
- 1 عود روزماري
- ملح و فلفل (حسب الذوق)

### طريقة التحضير :

- 1-** يتم تقطيع الدجاج إلى مكعبات وتتبيله بالملح و الفلفل و بودرة الثوم. (يمكنك أن تطلب من الجزار تقطيع الصدور إلى مكعبات)
- 2-** يُترك الدجاج في الثلاجة لمدة ساعة لتمام التتبيل.
- 3-** نذيب النشا في كمية ماء قليلة ( حوالي 1/8 كوب ماء أو أقل) لمنع أي تكتلات ثم نخلطه مع الزبادي والمسطردة ( يُترك الوعاء جانباً في درجة حرارة الغرفة).

- 4** لتنظيف المشروم يتم استخدام فوطة نظيفة مبللة ( لا يتم غسل المشروم بالماء لانه يمتص الماء ). يتم تقطيع المشروم أو تركه كما هو .
- 5** يتم تسخين زيت الزيتون في مقلاة كبيرة وقلبي الدجاج لعدة دقائق ثم نضيف المشروم والثوم المفروم و نستمر في التقليب حتى يصبح لون الدجاج بني ذهبي.
- 6** نضيف كوب ماء إلى الدجاج و المشروم ونقوم بأزالة الرواسب البنية باستخدام ملعقة خشبية ثم نترك الخليط لمدة 3 دقائق.
- 7** نضيف ملعقة من الماء المغلي إلى وعاء الزبادي حتى يذوى الزبادي و يرفع درجة حرارته و بالتالي يسهل خلطه.
- 8** نضع خليط الزبادي الدافئ في المقلاة ثم نخفض الحرارة.
- 9** نضيف الطماطم المجففة المفرومة و الروزماري. بعدها نتذوق المزيج لضبط طعم التوابل. يمكنك إضافة مسطردة وملح و فلفل لإعطاء نكهة أقوى.
- 10** قم بتزيين الطبق بالبقدونس المفروم ثم قدمه.