

## دجاج المسخن



13 أكتوبر 2021 - 17:41

### المقادير

- الدجاج : 1000 gr
- البصل : 1 pcs (متوسطة الحجم)
- سماق : 200 gr
- زيت الزيتون : 200 gr
- ملح : رشّة (حسب الرغبة)
- سكر : رشّة
- طحين : 500 gr
- الماء : 2000 ml
- حليب بودرة : 50 gr
- حليب : 1000 ml
- خميرة : ملعقة صغيرة (فورية)
- الزبدة : 50 gr
- الزيت النباتي : 50 gr
- السمسم : رشّة (للتزيين)

### طريقة التحضير

1. نضع الزيت في قدر على النار ونضع عليه شرائح البصل ويقلى حتى يصبح لونه بنياً، ثم نضع الدجاج المقطع ويقلب مع رشّة من الملح والسماق حتى ينضج ونرفعه من

على النار ونضعه جانباً.

2. يحضر الطحين ونضع عليه الماء ورشة من الملح والزيت والزبد والحليب والخميرة ويعجن إلى أن تصبح العجينة متماسكة، تفرد العجينة على شكل مربع وتوضع في طرفها كمية الدجاج المتبل وتلف جيداً، ثم تدهن بالزيت وتزين بالسمن ونضعها في الفرن حتى تتضج ونقدمها ساخنة.