

## طريقة عمل دجاج ياسا

Posted on 2019 ,30 مايو



Category: [اطباق رئيسية](#)

: بواسطة

دجاج ياسا طبق شعبي شهير في أفريقيا، و مستوحى من المطبخ الفرنسي. وهو طبق دجاج حار بتتبيلة خاصة وكلما طالت فترة التتبيل كلما كان المذاق أفضل. سنتعرف معا على طريقة عمل دجاج ياسا على الطريقة الموريتانية

### مكونات دجاج ياسا

- دجاج.
- ليمون.
- ثوم بودر.
- ملح.
- مايونيز.
- بودرة ماجي.

- فلفل ابيض.
- فلفل اسود.
- زيت زيتون.
- بصل.
- زبدة.
- فطر.
- ذرة.

## طريقة عمل دجاج ياسا

1. نخلط الدجاج مع زيت الزيتون والبصل وباقي المكونات، ونقوم بتسويته.
2. نقلي بعض الفطر مع الذرة و البصل مع الزبدة، ونضيفهم فوق الدجاج بعد أن ينضج ويقدم مع الارز.