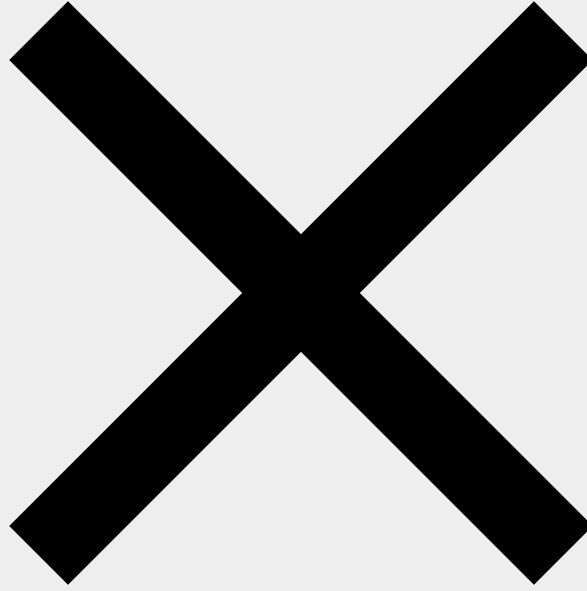


# طريقة عمل شطيطة الدجاج

Posted on 2019 , 13 مايو



Category: [أطباق رئيسية](#)

: بواسطة

شطيطة الدجاج من الأطباق الشهيرة في المطبخ الجزائري والتي تعد من الوجبات المفضلة لدى الكثير من الأشخاص، كما أنها من الوجبات الدسمة التي تشعرك بالشبع وتصلح للتقديم في العزائم

## مكونات شطيحة الدجاج

- كيلو دجاج مقطع
- كوب حمص منقوع 2
- ملعقة صغيرة زعفران بودر
- ملعقة صغيرة فلفل حار
- كوب ماء فاتر 2
- ملعقة صغيرة زنجبيل
- زيت نباتي
- ملعقة صغيرة ملح
- حبة طماطم مقشرة
- رأس ثوم
- ملعقة صغيرة كمون

## طريقة عمل شطيحة الدجاج

1. ننظف الدجاج بالماء والملح، ونقشر الثوم ونفرمه ناعما.
2. في وعاء نضع الزيت ونحمر الدجاج من الجانبين، نضيف الثوم والزعفران ونقلب لمدة 5 دقائق.
3. نضيف الكمون والملح والزنجبيل والحمص ونقلب، ونغطي الوعاء حتى تنضج جميع المكونات مع اضافة الماء المغلي إذا لزم الأمر.
4. نضيف الطماطم حتى تكتسب اللون الدال على النضوج.
5. نقدم الشطيحة وتزيين عن طريق استخدام البقدونس أو الكزبرة.