

طريقة عمل عقدة الدجاج

نوفمبر 2, 2017



Categories: [اطباق رئيسية](#), [المطبخ اليمني](#)

بواسطة: المحيط

المكوّنات:

- نصف دجاجة مقطّعة إلى قطع متوسطة.
- حبّتان من البطاطس مقطّعة إلى شرائح.
- حبّة من الكوسا متوسطة الحجم ومقطّعة.
- حبّتان من الطماطم المقطّعة.
- بصلة مقطّعة لشرائح.
- قرن فلفل أخضر. قرن فلفل أحمر.
- ملعقتان كبيرتان من معجون الطماطم.
- نصف ضمة من الكزبرة الخضراء.
- ثلاثة فصوص ثوم مدقوق.
- القليل من الزيت.
- رشّة ملح.
- نصف ملعقة صغيرة من القرفة، والهيل، والفلفل الاسود.
- ملعقة صغيرة من الكمّون وبهارات الكاري.

طريقة التّحضير:

- نضع مقدار ملعقتين من الزيت في مقلاة على النّار، ثمّ نضع فوقه البصل المقطّع على شكل شرائح، ونقلّب بشكل جيّد.
- نضع قطع الدّجاج على البصل والزيت، ونستمرّ بالتّقليب مدّة عشر دقائق.
- نضع شرائح البطاطس، ثمّ قطع الكوسا، ثمّ الفلفل الأخضر، مع التّقليب ثمّ نضع الطماطم المقطّعة والكزبرة ونقلّبها جيّدًا.
- نقلّب الخليط على نار متوسطة ونغطّيه بشكل جيّد لخمس دقائق.
- نُضيف الثّوم المدقوق، ثمّ الكاري، ونقلّب لدقيقتين، ثمّ نسكب مقدار كوبيّن من الماء الساخن ونغطّي القدر.
- نترك القدر على النّار حتّى يجفّ الماء.
- ثمّ نضع الفلفل الأحمر المطحون، ثمّ الهيل، والقرفة، والفلفل، والكمّون، مع التّحريك المستمرّ، ثمّ نضيف مقدار كوب ماء ساخن. نغطّي القدر ونتركه لمدّة خمس دقائق، ثمّ نضيف معجون الطماطم، والقليل من الماء، ورشّة من الملح، ونترك القدر على النّار الهادئة حتّى تجفّ أو تجمد العقدة.
- نتأكد من أنّ الدّجاج قد نضج، ونطفئ النّار، وإن لم ينضج نُضيف إليه مقدار نصف كوب من الماء ونتركه على النّار الهادئة.
- تقدّم العقدة مع الخبز أو إلى جانب الأرزّ الأبيض.