



المكونات

- أكواب دقيق
- م ص ملح
- كوب زيت دوار الشمس
- كوب ماء
- غ دجاجة كاملة
- غ ثوم، مقطّعاً ناعماً
- كوب ماء
- م ك زيت زيتون
- م ص أوراق الكاري الطازجة
- م ص فلفل أسود
- غ الفلفل الحار والفلفل الحار والأحمر
- غ مسحوق الكركم
- م.ص قرفة
- غ مرقة الدجاج من ماجي®
- متوسطة بصل
- كوب الزبيب الذهبي بدون البذور

إعداد

1. يوضع الدقيق والملح في وعاء كبيرة الحجم.
2. أضف زيت عباد الشمس والماء إليه. (أضف المزيد إذا كان الخليط لا يزال جافاً).
3. ثمزج العجينة باليد حتى تصبح سميكة. يغطي المزيج بقطعة قماش ويوضع جانباً كي يبرد لمدة 4 ساعات.
4. يُقطع الدجاج إلى 8 قطع ويوضع في وعاء كبير الحجم ثم يُنزع الجلد والعظام.
5. يُفرم الثوم في مدقة ويُرش فوق مزيج الدجاج. يُضاف زيت الزيتون ويُحرك المزيج باليدين.
6. تُضاف التوابل المجففة ومرقة الدجاج من ماجي إلى مقلاة مع المزيج وتُخلط المكونات بواسطة ملعقة خشبية.
7. توضع مقلاة كبيرة الحجم (بغطاء) على حرارة عالية ويُضاف مزيج حشوة الدجاج مع ربع كوب من الماء ثم يطهى المزيج مع تقليل درجة الحرارة إلى الحد الأدنى. تُغطى المقلاة ويُطهى المزيج لمدة 60 دقيقة.
8. عندما تنضج حشوة الدجاج، تُنزع من المقلاة (الدجاج فقط) بدون الصلصة وتوضع جانباً في صحن لتبرد. عندما تصبح الحشوة في درجة حرارة معتدلة، يُنزع الجلد والعظام من الدجاج في صحن آخر باستخدام اليدين ثم يُقطع إلى مكعبات.
9. يُقطع البصل إلى مكعبات قياس ربع بوصة ويُضاف إلى مقلاة ثم يُطهى إلى درجة متوسطة النضج أو حتى يصبح شفافاً ومتماسكاً. يُضاف الدجاج المنزوع العظام إلى المزيج ويُحرك. تُترك حشوة الدجاج لتبرد إلى درجة حرارة معتدلة.
10. تُفرد كمية صغيرة من العجينة في قبضة اليد ويُضاف فوقها مزيج الدجاج في الوسط. تُطوى العجينة على مزيج الدجاج وتُغلق العجينة لتغطي المزيج بواسطة الأصابع وتُفرد بواسطة اليد الأخرى. سيتوفر كمية من المزيج والعجينة لتحضير 12 فطيرة.
11. توضع المقلاة العمالية التقليدية على نار متوسطة الحرارة ويُصب فيها الزيت النباتي ثم يوزع بواسطة منشفة ورقية ليغطي المقلاة بالكامل. تُصف الاثنتا عشرة فطيرة حول المقلاة مع ترك مسافة كافية لفردتها.
12. تُصف الاثنتا عشرة فطيرة حول المقلاة مع ترك مسافة كافية لفردتها.
13. عندما تصبح الفطائر ذهبية اللون من أسفل، تُقلب على الجانب الآخر، وعندما

تصبح ذهبية اللون من الجانب الآخر ثقلب مرة أخرى. يُضغظ على الفطائر
لفردها وثقلب للمرة الأخيرة.

14. تُفرد محارم ورقية بنيّة اللون على صحن للتقديم لامتصاص الزيت ثم توضع
الفطائر في الصحن. يوضع المزيد من المحارم الورقية البنيّة اللون فوق الفطائر
لتمتص كمية الزيت الزائدة، ثم تُقدم ساخنة.

15. نصيحة: قدميها مع سلطة خضراء أو صلصة طماطم طازجة

60 الدقائق ⌚

اشخاص 8 ⊕

76.37 g	Carbohydrates
690.18 kcal	Energy
26.46 g	Fats
4.68 g	Fiber
36.98 g	Protein
4.4 g	Saturated Fats
819.84 mg	Sodium
18.32 g	Sugars