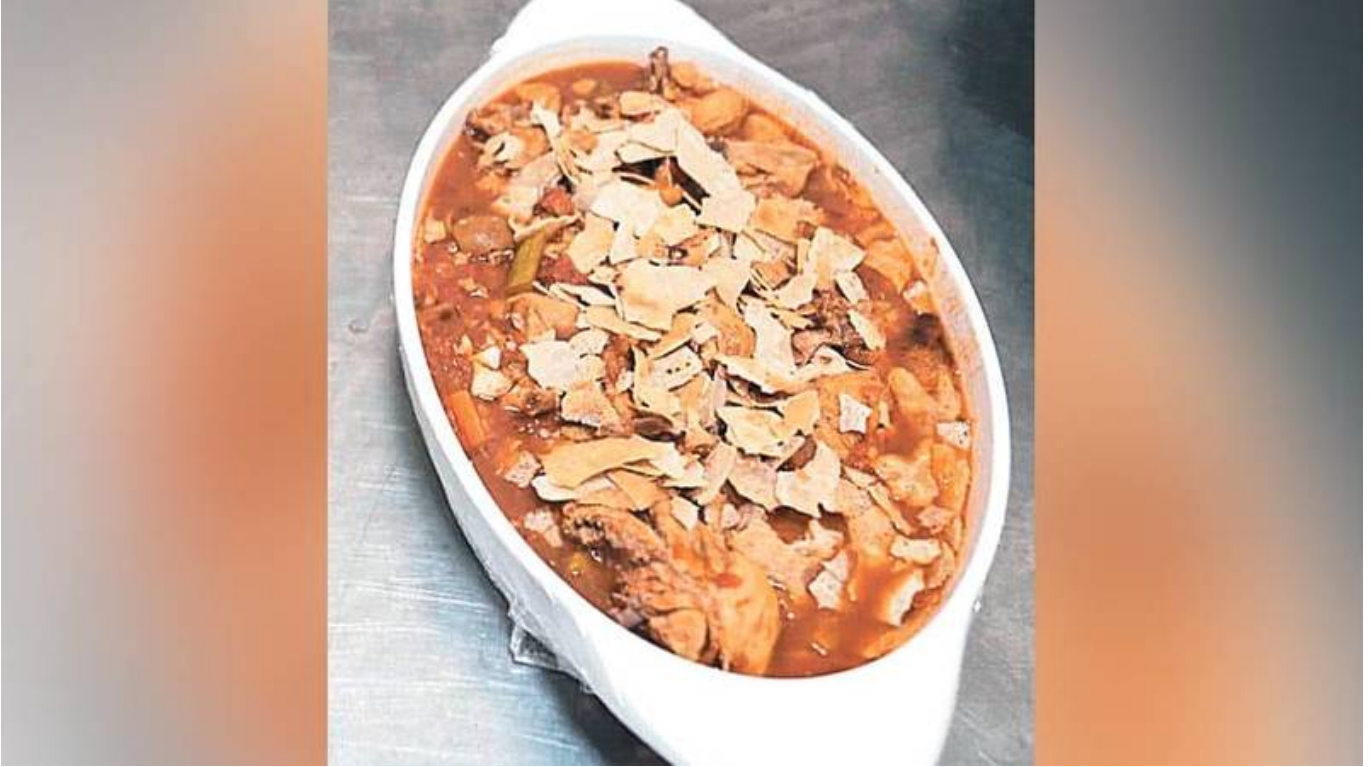


ثريد الدجاج «طبق إماراتي شهى»



يحظى ثريد الدجاج بشهرة واسعة في المنطقة العربية والخليجية، ويعتبر من أهم الأطباق التقليدية الإماراتية، ويقول الشيف علي النيايدي: «إن هذه الوصفة من الوجبات الشهية والغنية بالعناصر الغذائية المتكاملة، ويستخدم فيها أرق أنواع الخبز لكي يصبح ليناً وهشاً وخفيفاً على المعدة».

المقادير:

كيلو دجاج مقطع إلى 4 قطع، وملعقة زيت الذرة، و3 بصلات مفرومة، و4 فصوص ثوم مهروس، وملعقة كبيرة من الزنجبيل المهروس، و3 حبات طماطم طازجة مفرومة، وحبتان من البطاطس مقطعتان إلى مكعبات، وحبتان من الكوسة شرائح، وليمونتان مجففتان، وفلفل رومي، وملعقة من بهارات «إماراتي مشكل»، وملعقة صغيرة من القرفة، وكزبرة، وكركم، وملعقة معجون الطماطم، و8 حبات من خبز رقاق إماراتي.

طريقة التحضير:

يُسخن الزيت على النار، ويضاف إليه البصل المفروم ثم الثوم والزنجبيل والطماطم، وبعد أن يذبل الخليط السابق يضاف معجون الطماطم والخضراوات والليمون المجفف، ويقلب جيداً على نار هادئة حتى يحمر، وبعد ذلك تُضاف قطع الدجاج والبهارات المشكلة، ثم يُضاف لتران من الماء الساخن، ويترك على نار هادئة حتى ينضج الدجاج تماماً، ثم يسكب المرق والدجاج على خبز الرقاق ويقدم ساخناً.

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024.