

كاري دجاج هندي مع خبز النان



29 نوفمبر 2018 - 22:32

المقادير

- لتحضير كاري الدجاج :

- زيت الزيتون : 3 ملاعق كبيرة
- البصل : 1 حبة (مفروم ناعم)
- الثوم : فصان (مهروس)
- بودرة الكاري : 3 ملاعق كبيرة
- القرفة : ملعقة صغيرة (مطحونة)
- بابريكا : ملعقة صغيرة
- ورق غار : 1 ورقة
- الزنجبيل : نصف ملعقة صغيرة (طازج ومبشور)
- سكر : نصف ملعقة صغيرة (أبيض)
- ملح : حسب الرغبة
- صدر الدجاج : 2 صدر (مقطع إلى مكعبات)
- معجون الطماطم : ملعقة كبيرة
- لبن زبادي : كوب
- حليب جوز الهند : ثلاث أرباع الكوب
- عصير الليمون : 2 ملعقة كبيرة
- الفلفل الاحمر الحار : نصف ملعقة صغيرة

• تحضير خبز النان :

• دقيق : 250 غراماً (متعدد الاستعمالات)

• سكر : 2 ملعقة صغيرة

• ملح : نصف ملعقة صغيرة

• بيكنج بودر : نصف ملعقة صغيرة

• حليب : 120 مليلتراً

• الزيت النباتي : 2 ملعقة كبيرة (أو بحسب الحاجة)

• حبّ البركة : 2 ملعقة كبيرة

• طريقة التحضير

1. لتحضير كاري الدجاج: حمّي الزيت في مقلاة على حرارة متوسطة وقلّبي فيه البصل حتى يصبح ذهبي اللون.

2. أضيفي الثوم، الكاري، القرفة، البابريكا، ورقة الغار، الزنجبيل، السكر والملح.

3. قلبّي المكونات لحوالي دقيقتين ثمّ أضيفي قطع الدجاج، معجون الطماطم، الزبادي وحليب جوز الهند.

4. اِغلي المزيج على حرارة متوسطة ثمّ خففي النار واتركي الدجاج حتى ينضج لـ 20-25 دقيقة.

5. ارفعي ورقة الغار من القدر، أضيفي عصير الليمون الحامض والفلفل الأحمر الحار .

6. اغلي المزيج لـ 5 دقائق إضافية ثمّ ارفعي القدر عن النار .

7. لتحضير خبز النان: انخلي الدقيق في وعاء كبير وأضيفي إليه السكر، الملح والبايكنغ باودر .

8. اخلطي في وعاء آخر الحليب والزيت. إحدّثي فجوة في وسط مزيج الدقيق واسكبي خليط الحليب.

9. إدعكي المكونات بواسطة أصابعك حتى تحصلي على عجينة متماسكة.

10. ضعي العجينة في وعاء مدهون بالزيت، غطّيها واتركيها جانباً حتى تتخمر لـ 10-15 دقيقة.

11. قسّمي العجينة إلى 5 كرات متساوية الحجم. حمّي مقلاة على حرارة متوسطة.

12. مدّي العجينة على سطح صلب وانثري على الوجه حبة البركة ومدّيتها من جديد.

13. إشوي العجينة في المقلاة حتى تتحمّر من الجهتين.

14. إدّهي الخبز بالقليل من زيت الزيتون ثمّ قدميه على سفرتك الى جانب كاري الدجاج الهندي.