

## [الأطباق/دجاج تيكا ماسالا](#)

**Nombre de personne**  
**Durée de préparation**  
**Difficulté** 1

6  
35 Minutes  
**Note**

0/5 ( 0 vote )



### المكونات

- 500 غ صدر الدجاج مقطع إلى قطع
- 1 ملعقة صغيرة زنجبيل طازج مبشور
- 1 فصّة ثوم مرّحية
- 1 ملعقة صغيرة بابريكا
- $\frac{1}{4}$  ملعقة صغيرة كركم
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 150 ياغورت طبيعي
- 4 ملاعق عصير ليمون
- 1 ملعقة قصبر طازج مرّحي
- 1 ملعقة زيت فلوريال
- ربع ليمون أخضر
- خص

### إعداد

في قصعة خلطي قطع الدجاج مع الزنجبيل، الثوم، البابريكا، الكركم، الملح، الياغورت،

عصير الليمون والقصبر، غطيه و خليه لمدة 2 سا

حطي الدجاج في طبق للفرن و مغطي بالألوميوم و دهنيه بزيت فلوريال. سخني الفرن على درجة متوسطة و حمري الدجاج لمدة 15-20 دقيقة و دوري القطع و دهنيهم بالزيت 3-2 مرات

قدميه في طبق مع السلطة و قطع الليمون الأخضر