

[مرافقة/خبز بيتا محشي بالدجاج والكاري والبادنجان](#)

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

4  
30 Minutes  
**Note**

0/5 (0 vote )



**المكونات**

- 2 بصلات
- 1 بادنجان
- 2 قطع ثوم
- 1 فلفل أخضر كبير
- 1 مكعب من مرق الخضار
- ملح، فلفل
- 2 ملاعق كبار زيت إيليو
- 20 سل من القشدة
- 1 ملعقة صغيرة من نشاء الذرة لتكثيف الصلصة عند الضرورة
- 3 قطع دجاج

1 كوب من الماء

1 ملعقة صغيرة زنجبيل

1 ملعقة كبيرة من الكاري

3 ملاعق كبار مايونيز فلوريال باثوم والأعشاب

### إعداد

ذوبي الخميرة في القليل من الماء الدافئ وخليه لمدة 10 دقائق.

ضعي في العجان الكهربائي أو في وعاء: الدقيق والملح وزيت الزيتون ثم افركي بين يديك للحصول على عجينة مرملة، زيدي الخميرة المذوبة، ثم الماء شيئاً فشيئاً حتى تتحصلي على عجينة ناعمة ومرنة، سهلة العمل.

بمجرد أن تصبح العجينة مرنة ومطاطية، حطبيها في وعاء وخليها تترتاح لمدة تقارب الساعة والنصف، في مكان بعيد عن التيارات دافي وجاف، ثم اقلي العجين على طاولة العمل.

قطعيها إلى 4 قطع من نفس الوزن وشكليهم على شكل كرات، ثم خليهم يرتاحوا لمدة 10 دقائق.

في هذه الأثناء، سخني الفرن على حرارة 230 درجة مئوية، ثم قومي ببسط كرتين ذات سمك حوالي 1 سم باستخدام خلال، حطبيها على صينية خبز مغطاة بورق الطهي.

طبيها لمدة دقيقتين، ثم اقليها تطيب لمدة 5 دقائق أخرى، ديري نفس الشيء مع كرات العجين الأخرى.

في المقلاة، ذوبي البصل بزيت إيو ثم ضيفي الفلفل والباذنجان والثوم، الملح والفلفل والتوابل ثم خليه يتحمر لمدة 10 دقائق، زيدي ما يعادل كوب من مرق الخضار مع التحريك من وقت لآخر.

ضيفي قطع الدجاج المقطعة إلى مكعبات وخليه يطيب قليلا قبل إضافة القشدة.

حركيه وخليه على نار خفيفة حتى يطيب الدجاج وتصبح الصلصة سميقة. إذا كانت الصلصة سائلة جدًا، زيديها ملعقة من نشاء الذرة وخليها على نار عالية جدًا وحركيها باستمرار.

عندما يصبح جاهزًا، ضيفي المايونيز بالثوم والأعشاب واخلطي الكل جيدًا.

تذوقني وعدّلي التوابل.