

## [الأطباق/دجاج على الطريقة المغربية بالطماطم](#)

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

4  
25 Minutes  
**Note**

0/5 ( 0 vote )



### المكونات

1دجاجة كاملة

800 غ طماطم مقشرة

2 بصلات ( بصلتين ) كبار مقطعين صغير

4فصات ثوم

1ملعقة صغيرة كمون مرحي

1 ملعقة صغيرة رأس الحانوت

زيت ايليو

زيت زيتون

2ملعقتان كبار من معدنوس مقطع صغير

1ملعقة صغيرة من قشور الليمون

ملح

### إعداد

الدجاجة إلى 8 قطع، ملحي و ضيفي فلفل اسود قطعي

قليهم في كوكوت ( قدرة ) مع زوج (2) ملعقتان كبار زيت ايليو ، حتى يتحمروا و خليهم

بجنب

ضفي في القدره البصل، الثوم، التوابل، و شوية زيت زيتون.

خليهم يتقلاو 5 دقائق مع الخلط

بعدها ضفي الطماطم المقشرة و خلطي.

حطي قطع الدجاج من الفوق و خليهم يطبو على نار هادئة لمدة 30 دقيقة

سخني الفرن بدرجة 180

وزعي الكل على 4 ميني كوكوت أو كسرونات صغار.

ضفي قرصة من قشور الليمون و شوية من الزيت الزيتون حطي كلشي في الفرن لمدة  
20 دقيقة

شوية معدنوس عندما تخرجيهم من الفرن و قدميهم مباشرة وزعي