كباب الحلة بالفراخ بألذ خلطة اقتصادية

تعتبر وصفات الفراخ من أكثر الوصفات اللذيذة التي يتساءل عنها العديد من البنات والسيدات حتى تتمكن من تجهيزها بطعم رائع وبطرق بسيطة، وقد تم التساؤل من قبل الكثيرين على طريقة تحضير كباب الحلة بالفراخ بألذ خلطة اقتصادية كل ما عليك هو اتباع الخطوات التالية وتجهيز المكونات الصحيحة، اتبع المقال التالي للتعرف على التفاصيل الكاملة.

كباب الحلة بالفراخ بألذ خلطة اقتصادية

يعتبر الدجاج من أكثر أنواع البروتينات التي لا يختلف عليها الكثير من الأشخاص فهي من الوجبات اللذيذة والمميزة للغاية، والتي يمكن تجهيزها بطرق بسيطة و مختلفة، وحتى تتمكن من تحضير كباب حله الفراخ، عليك تجهيز المكونات التالية:

* فرخة ويجب أن تكون متوسطة في الحجم ويجب تقطيعها 12 قطعة.
* كيلو من البصل ويجب تقطيعه جوليان.
* فلفل حامى او بارد حسب الرغبة.
* كوب من عصير الطماطم، وملعقة صغيرة من كلا من الكاري، والكركم، والحبهان المفروم، وفلفل اسود، وبابريكا.
* ويتم وضع الملح حسب الرغبة.

**خطوات تجهيز كباب حله الفراخ**

بعد أن تم توضيح المكونات الأساسية في تجهيز كباب حلة الدجاج، عليك اتباع الخطوات الصحيحة في تجهيز كباب الحلة، وهي كالتالي:

* في البداية يتم تنظيف قطع الفراخ جيبداً ويجب غسلها بمحلول الماء والملح والدقيق ونقعها 10 دقائق بحد أقصى.
* بعدها يتم تجهيز 2 حبة من البطاطس، و2 حبة من الجزر، كوب من البسلة، و كوب من الفاصوليا الخضراء.
* يتم تقطيع الخضار إلي قطع متساوية في الحجم لتتمكن من تمام النضج مع الدجاج.
* يتم وضع حلة مناسبة في الحجم ووضع بها 3 معالق كبيرة من الزبدة المذابة.
* يتم وضع الدجاج في الزبدة والبهارات والتقليب المستمر في الفراخ لحين تغير لونها.
* يتم رفع الفراخ من الحلة، ووضع الخضروات مع البصل المقطع في الزبدة الموجودة في الحلة.
* ويجب تقليب المكونات مع بعضها البعض، ويتم وضع عصير الطماطم على المكونات السابقة.
* يتم وضع قطع الفراخ على الخضروات والطماطم والتقليب جيدا، ثم يتم تهدئة النار تماما على الطعام.
* بعد نضج المكونات ثلاثة أرباع يتم وضع المكونات في طاجن وتدخل الفرن علي درجة حرارة متوسطة لحين تمام النضج.