دجاج التكا

المقادير:

4 ملاعق زيت زيتون

دجاجة واحدة

½كوب لبن زبادي

3 ملعقة كبيرة معجون بندورة

½ ملعقة صغيرة هيل مطحون

ملعقة كبيرة كزبرة

ملعقة كبيرة كمون

ملعقة كبيرة زنجبيل

2 ملعقة صغيرة بابريكا

½ ملعقة صغيرة زعفران

3 فصوص ثوم

ملعقة صغيرة سمن

2 ملعقة كبيرة خل

2 ملعقة صغيرة ملح

طريقة التحضير:

- يُغسل الدجاج، يجفف ويقطع إلى أرباع، يزال الجلد وتصنع تشققات وفتحات في كلّ قطعة.

- يوزع الخل فوق الدجاج ويدعك جيّداً.

- نضع الثوم، الزعفران، البابريكا، الزنجبيل، الكمون، الكزبرة، الهيل، معجون البندورة، لبن الزبادي، زيت الزيتون والملح في وعاء زجاجي وخلطي المكونات جيداً.

- يوزع الخليط على قطع الدجاج.

- يغطى طبق الزجاج بالنايلون وضعي الخليط بالثلاجة لمدة ساعات عديدة.

- تدخل قطع الدجاج إلى الفرن لمدة نصف ساعة.

- يوضع السمن في قطعة مكورة من ورق الألمنيوم وضعيها في صينية الدجاج.

- تسخن قطعة الفحم على النار حتى يصبح لونها أحمراً متوهجاً.

- توضع قطعة الفحم على السمن ويتغطى صينية الدجاج تماماً بقطعة كبيرة من ورق الألمنيوم.

- اتركي الدجاج مرّة أخرى في الفرن لمدة ساعة كاملة حتى يستوي الدجاج.