****

**تكفي 6 أشخاص**

**طريقة التحضير :**

**1.سخني الزيت في المقلاة فوق نار متوسطة الشدة ، وأضيفي الدجاج ، مع التقليب كثيراً،لمدة 10 دقائق او حتى يتحمر سطح الدجاج من جميع الجوانب . انتشلي الدجاج من المقلاة و اتركيه جانباً.**

**2.أضيفي البصل و الثوم الى المقلاة ،مع التقليب لمدة 3 دقائق او حتى يلين قوام البصل . وقلبي معها الزنجبيل والفلفل الاخضر واوراق الكاري و الكسبرة و الكمون و الكركم و بذر المسطردة لمدة دقيقتين او حتى تفوح من المقدار رائحة عطرية .**

**3. قلبي مع المقدار الطماطم ولبن جوزالهند وأعيدي الدجاج الى المقلاة . ارفعي المقدار على النار حتى الغليان واستمري في انضاجه على نار هادئة ،مع التقليب احياناً ، لمدة 45 دقيقة او حتى يلين قوام الدجاج .كاري دجاج بالطماطم**

**زمن الطهي: 1 ساعة**

**المقادير:**

**1 كجم قطع دجاج**

**2 ملعقة كبيرة زنجبيل طازج مبشور**

**3 فص ثوم مهروسان**

**1 بصلة مفرومة**

 **ملعقة صغيرة كركم مطحون 1**

**3 ثمرات فلفل اخضر طازج مفرومة**

**4 ورقات كاري**

**2 ملعقة كبيرة كسبرة مطحونة**

**1 ملعقة كبيرة كمون مطحون**

**440 جرام طماطم معلبة**

**375 مل(فنجان و نص ) من لبن جوز الهند**

**2 ملعقة كبيرة زيت نباتي**

**1 ملعقة كبيرة بذر مسطردة اسود**