# BUTTER ROASTED CHICKEN

| Ingredients |
| --- |
| 1.5 kg chicken |
| White vinegar |
| Salt |
| A little water |
| 200 g butter |
| 1.5 tsp salt |
| 1/4 tsp ginger powder |
| 1/4 tsp white pepper |
| 6 cloves garlic |
| Lemon zest |
| A little Italian thyme |
| Potatoes |
| Carrots |

| Directions |
| --- |
| لتحضير الدجاج (الفروج) : نأتي بالدجاج ونقوم بتنظيفه من جميع الزوائد الدهنية الموجودة فيه ((ونقوم بقطع الرقبة)،( ثم نقوم بتقشيط الفروج بالسكين على الجلد الخارجي للفروج و كذالك من الداخل)) ثم نضعه في وعاء و نقوم بإضافة الخل الأبيض ، الملح ، ومن ثم نقوم بإضافة الماء للوعاء ونقوم و بغسل الدجاج مع المخل و الملح والماء جيداً ونتركه جانباً ( نقوم بنقع الفروج حتى يتشرب التتبيلة) ، وبعدها نقوم بغسله جيداً بالماء (ونشفوا الفروج بمناديل المطبخ). لتحضير التتبيلة: نحضر وعاء آخر ونضع فيه زبدة (لازم تكون بحرارة الغرفة)، ملح ، زنجبيل بودرة، فلفل الأبيض ، برش ليمونة ، ثوم، زعتر إيطالي ونقوم بطحن جميع المكونات بالهاند بلاندر او بالخلاط .<br>مرحلة التطبيق: نقوم بدهن التتبيلة بالدجاج (من جميع الجوانب و داخل الفروج و تحت طبقة جلد الفروج) ، ونقوم بتقطيع بعض الخضار مثل الجزر والبطاطا و نقوم برش الملح و الفلفل عليهم و نضعهم في قالب الكيك ، ثم نقوم بوضع الدجاج فوق الخضار (مع تثبيته) و نضع تحت قالب الكيك صينية، ثم ندخل الصينية الى الفرن بحرارة 180 درجة و لمدة ساعة تقريباً ، وبعدها نخرجه و نضعه على قطعة خبز مع قطع الجزر و البطاطا ويصبح جاهزاً للتقديم . |

## CHEF OMAR

Bon Apetit!