

مطبخ نافذة مصر .. وصفة اليوم "الفراخ المحسية"



السبت 10 يونيو 2017 م 06:06

طريقة عمل الفراخ المحسية، جربها معنا وشاركينا رأيك

المقادير:

دجاجة كاملة

كوب كبد وقوانص

كوب أرز حسب حجم الدجاجة

¼ كوب ماء مع ¼ كوب حليب "لتسوية الأرز"

¾ كوب بصل مفروم

½ كوب جزر مبشور (حسب الرغبة)

ملعقة كبيرة زيت

(التوابل حسب الرغبة)

ملعقة صغيرة قرفة مطحونة

¼ ملعقة صغيرة ثوم باودر

¼ ملعقة صغيرة بابريكا

½ ملعقة صغيرة روزماري مجفف مطحون

ملح وفلفل أسود

توابل لسلق الدجاج (ورق لورا وكمون حب وحبهان "هيل" وجوزة الطيب وكزبرة حب)

الطريقة:

تبلي الدجاج بالملح والفلفل الأسود والتوابل من الداخل والخارج، واتركيه جانبًا لمدة 30 دقيقة ضعي الزيت مع البصل وشوحى الكبد والقوانص بعد تقطيعها

أضيفي الأرز وقلبي لدققتين

أضيفي الحليب مع الماء واتركيه على نار هادئة حتى تجف المياه من عليه

بعد نضج الأرز، أضيفي إليه الجزر، وقلبي جيداً

ا HASHI الدجاج بالأرز مع الكبد والقوانص والجزر بكمية مناسبة لحجم الدجاجة عند طهيه، وأغلقي الدجاجة جيداً بعد الحشو، ضعي ماء مع توابل السلق حتى تغلي

ضعي الدجاجة في الماء المغلي حتى تغلي تماماً، ثم هدئي النار إلى درجة متوسطة حتى تنضج الدجاجة

أخرجيها من الماء فوراً واتركيها تهدأ

ضعي الدجاجة في صينية بايركس مدهونة بالزبدة وادهني وجه الدجاجة وأدخليها الفرن بعد تسخينه على درجة مئوية

ويمكنك تحميرها في الزيت أو السمن لو رغبت بذلك