

مطبخ نافذة مصر .. وصفة اليوم "الفراخ المحشية"



السبت 10 يونيو 2017 06:06 م

طريقة عمل الفراخ المحشية، جرّبيها معنا وشاركينا رأيك

المقادير:

- دجاجة كاملة
- كوب كبد وقوانص
- كوب أرز حسب حجم الدجاجة
- $\frac{1}{4}$ كوب ماء مع $\frac{1}{4}$ كوب حليب "لتسوية الأرز"
- $\frac{3}{4}$ كوب بصل مفروم
- $\frac{1}{2}$ كوب جزر مبشور (حسب الرغبة)
- ملعقة كبيرة زيت
- (التوابل حسب الرغبة)
- ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ثوم باودر
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بابريكا
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة روزماري مجفف مطحون
- ملح وفلفل أسود
- توابل لسلق الدجاج (ورق لاورا وكمون حب وحبهان "هيل" وجوزة الطيب وكزبرة حب)

الطريقة:

- تبلي الدجاج بالملح والفلفل الأسود والتوابل من الداخل والخارج، واتركيه جانباً لمدة 30 دقيقة
- ضعي الزيت مع البصل وشوحي الكبد والقوانص بعد تقطيعها
- أضيفي الأرز وقلبي لدقيقتين
- أضيفي الحليب مع الماء واتركيه على نار هادئة حتى تجف المياه من عليه
- بعد نضج الأرز، أضيفي إليه الجزر، وقلبي جيداً
- احشي الدجاج بالأرز مع الكبد والقوانص والجزر بكمية مناسبة لحجم الدجاجة حتى لا تتمزق الدجاجة عند طهيها، 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 بابر كس مدهونة بالزبدة وادهني وجه الدجاجة وأدخلها الفرن بعد تسخينه على درجة 220 درجة مئوية
- ويمكنك تحميرها في الزيت أو السمن لو رغبت بذلك