



الثلاثاء 17 شوال 1446 هـ - 15 أبريل 2025

أخبار النافذة

[في النزاع التجاري الأمريكي الصيني.. أين موقعنا؟ صدقت التوقعات.. "حماس" ترفض مقترحًا مصريًا بنزع سلاح المقاومة هروب 3 مليارات دولار "ساخنة" دفعة واحدة.. والسيسي يستنجد بالخليج يشيطان العرب يستقبل الشرع.. ونشطاء على إكس: انتصارات مسمومة! فيديو | توثيق ذبح 15 حمارًا في شين الكوم بشر الذعر ويعري فساد الرقابة انتحر التاريخ فهانت الجغرافيا... ابتلاع رفح غضب بين الأطباء بعد اعتداء برلماني على طبيب بمستشفى المنزلة بالفيديو... شاب يفارق الحياة تحت التعذيب داخل قسم شرطة الخليفة بالقاهرة](#)

□

Submit

Submit

- الرئيسية
- الأخبار
 - اخبار مصر
 - اخبار عالمية
 - اخبار عربية
 - اخبار فلسطين
 - اخبار المحافظات
 - منوعات
 - اقتصاد
- المقالات
- تقارير
- الرياضة
- تراث
- حقوق وحريات
- التكنولوجيا
- المزيد
 - دعوة
 - التمية البشرية
 - الأسرة
 - ميديا

الرئيسية « أرشيف » أخبار خفيفة ومنوعات

" فطارك عندنا " .. وصفه حادق "أوراك دجاج محشية بالأرز"





الجمعة 19 يونيو 2015 12:06 م

فقرة " فطارك عندنا " من " نافذة مصر " اليوم " 2 رمضان " هتقدم ليكم " وصفة حادق " - و الحادق عندنا النهاردة اسمه " **أوراك دجاج محشية بالأرز** " **المقادير :طريقة التحضير :أوراك دجاج محشية بالأرز**

- 4 أوراك دجاج (الكمية حسب الرغبة)
- 1/2 كيلو أرز بلدي
- 1/4 ك كبد وقوانص
- 4 فصوص ثوم أو ثمرة بصل صغيرة الحجم
- 1/2 كوب زيت ذرة
- 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 2 ملعقة كبيرة فلفل أسود مطحون
- 1 ملعقة كبيرة بصل بكرة أو نصف ثمرة بصل مطحون
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 2 ملعقة صغيرة ملح
- 1 مكعب مرقه

الطريقة :

- 1- بعد غسل أوراك الدجاج جيدا تخلي العظام منها كما في الصورة ويترك الجلد
- 2- تتبل بمعلقة ملح وبصل بودرة وملعقة زيت زيتون ثم تترك حتى إعداد الأرز
- 3- تقطع الكبد والقوانص لقطع صغيرة جدا وتغرم فصوص الثوم أو ثمرة البصل
- 4- في إناء على النار يوضع 1/4 كول زيت ويضاف إليه الكبد والقوانص والثوم أو البصل والفلفل الأسود .. ويتم التقليب لمدة 5 دقائق على نار متوسطة
- 5- يضاف الأرز بعد غسله جيدا ثم يقلب مع المكونات السابقة لمدة 5 دقائق أخرى
- 6- يضاف إلى ما سبق ماء مغلي حتي يغمر الأرز والمكونات الأخرى تماما (بفارق عقلة أصبع) ويضاف إليه ملعقة ملح ومكعب مرقه ويقلب .. ثم يترك على نار مرتفعة لمدة 3 دقائق .. ثم تهدى النار تماما ويترك حتي (يصبح نصف تسوية) ثم يوضع جانباً حتى يبرد.
- 7- تفرد أوراك الدجاج وتوضع بداخلها كمية مناسبة من الأرز ثم تحيط جوانب الجلد مع بعضها أو تشبك بواسطة أعواد خشبية
- 8- توضع الأوراك في إناء به ماء مغلي لمدة 20 دقيقة أو حتى تطيب ومن الممكن لفها بورق قصدير.

9- تدهن الأوراك بالزيت في صينية ثم توضع بالفرن حتى تحمر أو تطفى على مقلاة حتى الوصول لنفس النتيجة

و بالهنا و الشفاء .. و " رمضان معانا أحلي " #صايمين_ومكملين

Submit

Submit

Submit

Submit

Submit

[حقوق وحریات](#)

[الصحفي أحمد سبيع.. "مش كفاية 10 سنوات اعتقال ولا إيه"](#)

الأربعاء 2 أبريل 2025 01:00 م

[تراث](#)

[محسن راضي..صحفي وبرلماني في غياب سجون السيسي منذ 12 عاما](#)

الاثنين 31 مارس 2025 01:30 م

مقالات متعلقة

يودملا طوقسلا لوبقرة:ن ودرغمو .. "رتيوة" على اعل عافتية يافكن ينس_١٠#

#١٠ سنين كفاية يتفاعل على "تويتر" .. ومغردون: ترقبوا السقوط المدوي
س مشلا عشا ن مك ترايسة يامحلا قديفم ح ئاص 8

8 نصائح مفيدة لحماية سيارتك من أشعة الشمس
ريذاحملا و ح ئاصلا م ها .. ؟ ع ل صلا ث و د د ي د ا ف ت و ر ع ش لا ط ق ا س ت ع ن م ت ف ي ك

كيف تمنع تساقط الشعر وتتفادى حدوث الصلع؟.. أهم النصائح والمحاذير
ة ي و ر ض ح ئ اص ن ... ن ا ض م ر ي ف ة ض ا ي ر لا ة س ر ا م م

[ممارسة الرياضة في رمضان... نصائح ضرورية](#)

- [التكنولوجيا](#)
- [دعوة](#)
- [التنمية البشرية](#)
- [الأسرة](#)
- [ميديا](#)
- [الأخبار](#)
- [المقالات](#)
- [تقارير](#)
- [الرياضة](#)
- [تراث](#)
- [حقوق وحريات](#)

□

- 
- 
- 
- 
- 
- 

أدخل بريدك الإلكتروني

إشترك

جميع الحقوق محفوظة لموقع نافذة مصر 2025 ©