

وصفة اليوم من مطبخ "نافذة مصر" : طريقة عمل " كبسة الدجاج السعودية "



الثلاثاء 7 يوليو 2015 12:07 م

فقرة " وصفة اليوم " مقدمة من " نافذة مصر " ليوم 20 رمضان

و اليوم طريقة عمل :

" كبسة الدجاج السعودية "

وقت التحضير: ٢٠ دقيقة

وقت الطبخ: ١ ساعة

المقادير

٢ دجاجة، منظفة و مقطعة 8 قطع

٣ كوب أرز بسمتي

٣ طماطم متوسط الحجم

١ فلفل أخضر، حلو متوسط الحجم

٢ جزر متوسط الحجم

٢ بصل متوسط الحجم

٦ فص ثوم

٤ ملعقة كبيرة صلصة الطماطم

٨ ملعقة كبيرة زيت نباتي

٣ ليتر ماء

1 ملعقة صغيرة قرفة

٣ لومي (ليمون حامض مجفف أسود) حسب الرغبة

٨ حبات قرنفل

٤ ورقة لوري

فلفل أسود حسب الذوق

ملح

بقادونس مفروم

صوص تتبيلة الدجاج:

٥ ملعقة كبيرة لبن زبادي

٢ ملعقة كبيرة كاتشاب

٨ ملعقة صغيرة ثوم بودرة

ملح وفلفل أسود حسب الذوق

طريقة التحضير

١. نقوم بتنظيف وتقطيع الدجاج الى 8 قطع

٢. يغسل الأرز ونقعه لمدة 20 دقيقة بالماء الساخن .

٣. نضع في حلة زيت، نقلي به قطع الدجاج على نار مرتفعة حتى تشقر من الجهتين (لا يستوي الدجاج فقط يتحمر).

٤. نأخذ قطع الدجاج، نضعها في حلة ثانية على النار، نضيف فوقه 3 لتر ماء مغلي على نار متوسطة و نضيف الفلفل الأسود، عندما يغلي نخفف درجة الحرارة ونتركه حتى ينضج تماماً، نضيف إليه الملح بكمية مناسبة حسب الذوق ونحركه جيداً ثم نتركه

٥. في هذه الأثناء، نقوم بقللي البهار التالي، القرفة، اللومي، القرنفل وورق اللوري لمدة 3 دقائق في الحلة التي قلينا بها الدجاج وبنفس الزيت .

٦. نقوم بتقطيع البصل مربعات صغيرة، نضيفه الى البهار المقلي

٧. نقوم ببرش الجزر، نضعه مباشرة فوق البصل، نحرك جيداً، نقطع الثوم إلى قطع صغيرة جداً ونضيفه

٨. نقوم ببرش الطماطم نضيفها فوق خليط البصل والجزر

٩. نقوم بتقطيع الفلفل الأخضر مربعات ناعمة ونضيفه على الخليط .

١٠. عندما يغلي الخليط نضيف عليه بهار الكبسة والملح، نحركه جيداً، نخفف درجة الحرارة حتى ينضج تماماً

١١. الأرز أصبح جاهز للطبخ والدجاج نضج والخلطة نضجت نقوم بالخطوات الأخيرة : نقوم بخلط كل الخلطة بكل الأرز، نسكبه في طنجرة ونضيف فوقه 4 أكواب ونصف الكوب من المرق الذي طبخنا به الدجاج ونضيف قطع طماطم ونحرك جيداً

١٢. نحركه ونتركه على نار متوسطة حتى الغليان ثم نخفف عنه النار على أخف درجة، نتركه مغطى حتى ينضج تماماً

١٣. للدجاج نقوم بتحضير الموص التي سيحمر بها، نقوم بخلط اللبن، الكاتشاب، الثوم البودرة، الفلفل الأسود والملح جيداً، ندهن بها كل قطع الدجاج من جميع الأنحاء .

١٤. نضع قطع الدجاج في صينية، نحمرها فقط تحمير في الفرن، عندما تتحمر نخرجها نقلبها ثم نرجعها لتحمير الجهة الثانية

١٥. عند التقديم، نسكب خليط الأرز الناضج، نرتب فوقه قطع الدجاج مع حبات اللومي، رشة بقودونس للزينة