

## الرز بالشعيريه والدجاج بالفرن بالصور



الرز : 3 كوب رز مغسول ومنقوع في ماء مضاف له ملعقة كبيرة زيت او سمن  
1 بصل مقطع شرائح + بهارات صحيجه: عود قرفه - ورق غار  
4 حبات هيل - 3 حبات قرنفل - 3 حبات فلفل اسود  
ملح + فلفل أسود+ماء ساخن + زيت + التزيين صنوبر محمص  
الدجاج : 2 دجاج بالجلد مقطع ارباع + 3 فص ثوم مهروس  
4 ملاعق كبيرة زيت زيتون + 4 ملاعق كبيرة معجون طماطم + ملح  
فلفل اسود + فلفل أحمر بابريكا + كركم + قرفه ناعمة + عصير ليمونه  
الشعيرية : 5 حبات كور شعيرية مكسرة + 1 كوب جزر مبشور  
1 كوب بازلاء مثلجه + ملح + فلفل أسود + زيت + ماء ساخن

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يحمّر البصل والبهارات الصحيجه في 2 ملعقة كبيرة زيت

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم يوضع الدجاج والفلفل الأسود والملح

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء





يغمر بالماء الساخن حتى يغطي الدجاج

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يترك على النار لمدة نص ساعة حتى إستواء الدجاج

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يرفع الدجاج من المرقه ويوضع في صينية مدهونه بالزيت  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يخلط في طبق زيت الزيتون والبهارات الناعمه وعصير الليمونه ومعجون الطماطم  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء





ثم يدهن فيه الدجاج من الجهتين  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يدخل الفرن مسخن من تحت وفوق حتى الإحمرار  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يمصفي الرز من ماء النقع ويضاف للمرقه يمالج حسب الحاجه  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يترك الررز على نار هادئة حتى الإستواء

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** \_ لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** \_ لا تحرموني من صالح الدعاء





حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** \_ لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** \_ لا تحرموني من صالح الدعاء



تحمّر الشعيرية في قليل من الزيت

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم ترش الشعيرية بالملح والفلفل الأسود والبابريكا

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يسكب ماء ساخن حتى يغطي الشعيرية

حقوق النشر محفوظة لـ [فروحة الإمارات](#) لا تحرموني من صالح الدعاء



وتترك حتى يجف قليل من الماء وتبدأ الشعيرية بالإستواء

حقوق النشر محفوظة لـ [فروحة الإمارات](#) لا تحرموني من صالح الدعاء





توضع البازلاء والجزر المبشور ويقلب مع الشعيرية  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يترك على نار هادئة حتى اكتمال الشعيرية والجزر  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** \_ لا تحرموني من صالح الدعاء



برص في صنية خاصة بالتقديم: نص الرز ثم نص خليط الشعيرية والرز والشعيرية بشكل طبقات  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** \_ لا تحرموني من صالح الدعاء





يرص الدجاج على الوجه، ويزين بالصنوبر المحمص، يقدم بالعافية  
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء





حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء





حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء