

طريقة عمل رز مدخن بالدجاج والشعيرية بالصور

رز مدخن بالدجاج والشعيرية



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



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

المقادير :

500 جرام رز مغسول ومنقوع في الماء لمدة نص ساعه + 2 دجاج مقطعه ارباع بالجلد
1 بصل مقطع صغير + ملعقة صغيرة ثوم مهروس + 3 حبات طماطم مطحونه
اسبقتي مكسر من النص محمر بالزيت ثم يصفى + بهارات مشكلة + كاري + كمون
1 ملعقة كبيرة معجون طماطم + ملح + ماجي حسب الذوق + 2 عود فلفل حار
بهارات صحيحة : هيل + قرفة + ليمون اسود + زيت + فلفل رومي مقطع + ماء ساخن

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



يحمس البصل في الزيت

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



يضاف الثوم ويشوح حتى يشقر

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



تضاف البهارات المحيجه ويشوح الخليط

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



ثم البهارات المشكّلة والكارى

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



توضع قطع الدجاج ويقلب حتى يتغير لونه

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



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



تضاف الطماطم المطحونة و الصلصة والملح او المايجي ويقلب جيدا
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يترك على نار هادئة حتى يتسبك

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



يسكب الماء الساخن حتى يغمر الدجاج تماما

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



يُغطي القدر ويترك على النار حتى ينضج الدجاج
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم يرفع الدجاج من المرقه ويوضع على صينية فرن
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



ويدخل فرن مسبق التسخين حتى يحمر من الجهتين
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



يضاف الرز والاسياقتي و الفلفل الرومي والفلفل الحار والكمون ويجعل جيداً
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



ويترك على نار عالية يغلي ثم تغطي النار ويترك حتى استواء الرز
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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



قبل التقديم تسخن فحمه ويوضع قصدير وسط الرز فيه قليل من الزيت
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



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



ثم توضع الفحمه يغطى القدر جيدا ويترك عشر دقائق
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 **فرووحه الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحه 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