

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 صحيه : 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 المصححة 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 ويقلى 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 **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم يرفع الدجاج من المرقه ويوضع على صينية فرن  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة 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 ويحرك جيدا  
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 **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