

كبسة رز بخاري بالدجاج بالصور



المقادير:

دجاج مقطع قطعين + ماء + رز مغسل ومنظف في ماء + ملعقة صغيرة زعفران منقوع في ماء الورد
3 جبان دارسين + 2 جبان مسما + 3 جبان فلفل اسود + بزار عربي + قليل من الكركم + 4 جبان هيل + ملح
زيت زيتون + هيل ناعم + الحشوة نحبى نصف استواء + 4 جبان بصل صغير مفروم + 2ليمون اسود مقشر
زيب منقوع في ماء + بزار عربي + كركم ملعقة صغيرة + رشة هيل ناعم + ملح + فلفل أحمر مجروش

حقوق النشر محفوظة لـ فرووحة الإمارات لا تحرموني من صالح الدعاء



يغسل الدجاج ويقطع قطعتين ثم يوضع بالقدر ويوضع عليه الماء يترك يغلي ترفع الزفة

حقوق النشر محفوظة لـ فرووحة الإمارات لا تحرموني من صالح الدعاء





يُدخل الفرن ويحمر من الجهةين

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



ثم يسكب عليه مرقة الدجاج ويترك لكي يتسبك

حقوق النشر محفوظة لـ فرووحة الإمارات لا تحرموني من صالح الدعاء





حقوق النشر محفوظة لـ فرووحة الإمارات لا تحرموني من صالح الدعاء



يحمس البصل في قليل من الزيت حتى يصبح لونه ذهبي

حقوق النشر محفوظة لـ فرووحة الإمارات لا تحرموني من صالح الدعاء







حقوق النشر محفوظة لـ فرووجة الإمارات لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ فرووجة 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



حقوق النشر محفوظة لـ فرووحة الإمارات لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ فرووحة الإمارات لا تحرموني من صالح الدعاء