

كبسة رز مع الدجاج بالخطوات المصورة



المقادير :

3 كوب رز مغسول متنوع لمدة نص ساعة + 2 دجاج مقطع أرباع بدون جلد
2 كوب طماطم مقشرة ومهروسة + 4 ملاعق كبيرة معجون طماطم + 2 بصل مفروم
3 فص ثوم مهروس + نص ملعقة صغيرة زنجبيل مهروس + 3 عود فلفل أخضر حار
ورق هندي + 2 حبة لومي + بهارات صحيجة + ملح حسب الذوق + فلفل أسود
قرفه + فلفل أحمر + بهارات مخلوطة (بزار عربي) + ماء ساخن + زيت زيتون

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



يشوح البصل والثوم والزنجبيل والبهارات الصحيجة في قليل من الزيت حتى يشقر
حقوق النشر محفوظة لـ [فرووحة الإمارات](#) - لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم يضاف معجون الطماطم ويقلب

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



توضع قطع الدجاج وتقلب

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



ثم البهارات الناعمة ويقلب على نار وسط ويترك عشر دقائق مع التقليب
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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



تضاف الطماطم والفلفل الحار و ورق الهندى والهمي ويقلب دقائق
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يسكب الماء الساخن ويترك يغلي على النار لمدة 30 دقيقة أو حتى استواء الدجاج
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



يرفع الدجاج بعد الاستواء ويدهن بالسمين
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يدخل الفرن حتى الاحمرار
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة 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



يصفى الرز من الماء ويضاف للمرقه

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



ويترك على نار هادئة حتى استواء الرز

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



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