

# طريقة عمل الدجاج المشوي مع الارز بالزرشك بالصور خطوة خطوة



2 دجاج بالجلد مننظف جيدا + 1 بصل مقطوع + 5 فص ثوم مبشور  
4 كوب رز مغسول ومنقوع نص ساعه+ ريع كوب ماء ورد منقوع فيه زعفران  
4 حبات هيل صحيح + 3 حبات ورق غار+ 4 حبات قرنفل حب  
4 حبات فلفل أسود حب + نص ملعقة صغيرة كمون حب  
نص كوب زرشك مغسول جيدا + ملح حسب الذوق + فلفل أبيض  
تتبيلة الدجاج: 3 ملاعق زيت زيتون+ 1 ملعقة كبيرة معجون طماطم  
ملعقة كبيرة صويا صوص مالحة+ رشة ثوم بودرة  
كمون ناعم + فلفل أحمر + بهارات دجاج

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



يوضع الماء الساخن في القدر وعليه الدجاج والبصل والثوم والبهارات المصححة والملح والفلفل الأبيض  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يترك يغلي على النار مدة 30 دقيقة او حتى استواء الدجاج  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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



تخلط مكونات التتبيلة في طبق عميق ويترك جانباً  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



بعد استواء الدجاج يرفع ويوضع على صينية فرن  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



بدهن الدجاج بالتبيلة جيدا من الداخل والخارج

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



ويحمر بالفرن من تحت وفوق

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



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



تترك مرقة الدجاج تغلي على نار عالية

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



يوضع الرز للمرققة ويتحرك يغلي على نار عالية

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



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



تخفف النار ويكتم القدر على نار هادئة حتى اكتمال استواء الرز  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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





بوضع نصف كمية الرز في طبق التقديم

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



الرز المتبقي يخلط بالزررشك وماء الورد المقنوع في الزعفران

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



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



يوزع خليط الرز بالزعفران والزررشك على الرز الأبيض  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يوضع الدجاج فوق الرز ويزين حسب الذوق 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 **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