

# برياني الدجاج بطريقة فروحة الامارات بالصورة خطوة خطوة



2 دجاج مقطع ارباع + 4 كوب رز مغسول ومنقوع في الماء نص ساعه  
3 حبة طماطم مقشره مقطعة صغير + 3 عود فلفل أخضر حار + 5 فص ثوم مبشور  
نص ملعقة زنجبيل مبشور + ورق كاري أخضر + ورق غار + 4 حبات هيل  
نص ملعقة صغيرة كمون حب + فلفل أسود حب + عود قرفه + قرنفل حب  
2 بصل مفروم صغير + بهارات برياني + 2 علبه زبادي + ملح حسب الذوق  
كركم + بهارات دجاج + قرفه + فلفل أحمر + بابريكا + فلفل أسود + عصير ليمونه  
نص كوب كزبره مفرومه + نص كوب بقدونس مفروم + ربع كوب نعناع طازج  
4 حبات بصل + ثلاث ترباع كوب دقيق + زيت عذير للقلي + صفار الزعفران + بازلاء  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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



يفرم البصل في محضرة الطعام لشرائح  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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



يخلط البصل بالدقيق وملعقة صغيرة كركم  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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



يحمّر البصل في زيت غزير حتى يصبح ذهبي  
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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



يرفع البصل ويترك في مشخلة لوقت الإستخدام  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ينبل الدجاج بالملح وبهارات الدجاج والفلفل الأسود والبابريكا والكركم والفلفل الأحمر والقرنفة  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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



يعمر الدجاج في نفس زيت البصل حتى الإحمرار ثم يرفع ويترك جانباً  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



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



يسلق الررز في ماء مضاف له ملح وبهارات مسحوقة ثلاث ترباع استواء  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء





يصفى الرز من ماء السلق ويترك جانباً

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



يشوح البصل في قليل من الزيت حتى يذبل

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



ثم يوضع الثوم والزنجبيل ويشوح حتى يحمر

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



وتوضع بهارات الپرياني ويشوح الخليط عشر دقائق

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



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



والطماطم وتشوح حتى تذبل قطع الطماطم

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



يضاف الفلفل الحار و ورق الكاري ويشوح

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



وعالبتين الزبادي يقلب مع الخليط قليلا

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



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



يوضع الدجاج لخليط الزبادي ويترك على نار-وسط حتى يشتد الصوص وينضج الدجاج  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



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



يوضع نص كمية الررز في قاع القدر

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



## ثم خليط الدجاج

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



يوضع على خليط الدجاج الكزبرة والبقدونس والنعناع وقليل من البصل  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم الرز المتبقي يرش الوجه بصغار الزعفران والبارلاء وعصير الليمون  
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** \_ لا تحرموني من صالح الدعاء



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





يكتفم القدر جيدا ويرفع على نار هادئة مدة نصف ساعة 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



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 **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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