

"فطارك عندنا" .. وصفة "أوراك دجاج محسية بالأرز"



الاثنين 6 يونيو 2016 م

"أوراك دجاج محسية بالأرز"

المقادير:

4 أوراك دجاج (الكمية حسب الرغبة)
1/2 كيلو أرز بلدي
1/4 كبد وقوانص
4 فصوص ثوم أو ثمرة بصل صغيرة الحجم
1/2 كوب زيت ذرة
1 ملعقة كبيرة زيت زيتون
2 ملعقة كبيرة فلفل أسود مطحون
1 ملعقة كبيرة بصل بدرة أو نصف ثمرة بصل مطحون
1 ملعقة صغيرة قرفة
2 ملعقة صغيرة ملح
1 مكعب مرقة

الطريقة :

- 1- بعد غسل أوراك الدجاج جيدا تخلی العظام منها كما في الصورة ويترك الجلد
- 2- تتبّل بمعلقة ملح وبصل بودرة وملعقة زيت زيتون ثم تترك حتى إعداد الأرز
- 3- تقطع الكبد والقوانص لقطع صغيرة جدا وتفرم فصوص الثوم أو ثمرة البصل
- 4- في إناء على النار يوضع 1/4 كوب زيت ويسقط إليه الكبد والقوانص والثوم أو البصل والفلفل الأسود .. ويتم التقليب لمدة 5 دقائق على نار متوسطة
- 5- يضاف الأرز بعد غسله جيدا ثم يقلب مع المكونات السابقة لمدة 5 دقائق أخرى
- 6- يضاف إلى ما سبق ماء مغلي حتى يغمر الأرز والمكونات الأخرى تماما (يفارق عقلة أصبح) ويضاف إليه ملعقة ملح ومكعب مرقة ويقلب .. ثم يترك على نار مرتفعة لمدة 3 دقائق .. ثم تهدى النار تماما ويترك حتى (يصبح نصف تسوية) ثم يوضع جانبها حتى يبرد
- 7- تفرد أوراك الدجاج وتوضع بداخلها كمية مناسبة من الأرز ثم تحيط جوانب الجلد مع بعضها او تشكّل بواسته أعداد خشبية
- 8- توضع الأوراك في إناء به ماء مغلي لمدة 20 دقيقة أو حتى تطيب ومن الممكن لفها بورق قصدير
- 9- تدهن الأوراك بالزيت في صينية ثم توضع بالفرن حتى تحرر أو تقلّى على مقلاة حتى الوصول لنفس النتيجة