

وصفة اليوم من مطبخ نافذة مصر .. " أوراك دجاج محشية بالأرز"



الثلاثاء 7 يونيو 2016 09:06 م

" أوراك دجاج محشية بالأرز"

المقادير:

- 4 أوراك دجاج (الكمية حسب الرغبة)
- 1/2 كيلو أرز بلدي
- 1/4 ك 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 بادرة أو نصف ثمرة بصل مطحون
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 2 ملعقة صغيرة ملح
- 1 مكعب مرقة

الطريقة :

- 1- بعد غسل أوراك الدجاج جيدا تخلي العظام منها كما في الصورة ويترك الجلد
- 2- تتبل 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 كول زيت ويضاف 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 حتي يغمر الأرز والمكونات الأخرى تماما (بفارق عقلة أصبع) ويضاف إليه ملعقة ملح ومكعب مرقة ويقلب .. ثم يترك على نار مرتفعة لمدة 3
- 7- دقائق .. ثم تهدى النار تماما ويترك حتي (يصبح نصف تسوية) ثم يوضع جانبا حتى يبرد
- 8- تفرد أوراك الدجاج وتوضع بداخلها كمية مناسبة من الأرز ثم تحيط جوانب الجلد مع بعضها او تشبك بواسطة أعواد خشبية
- 9- 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 تحمر أو تقلى على مقلاة حتى الوصول لنفس النتيجة