

B U K H A R I R I C E

Ingredients

A little white vinegar

2 pieces of chicken

2 lemons

3 tablespoons of salt

2 tablespoons dried coriander

Half a tablespoon of cinnamon (as desired)

1 tablespoon black pepper

3 tablespoons of tomato molasses

3 liters of water (immersion water)

A little hot water (for cooking the chicken)

For rice:

Tomato

3 tablespoons of oil

1 tablespoon of ghee

4 carrots

1 onion (soft chopped)

1 tablespoon and a half salt

1 tablespoon of soft cumin

A stick of cinnamon (for flavor, as desired)

4 cups and a half of water

For cold Daqoos (Tomato Sauce):

For chicken:

1 green bell pepper

Half a tablespoon of sugar

1 tablespoon dried coriander

juice of a quarter of a lemon (as desired)

3 cups Punjabi rice (or white rice)

black raisins

3 cloves of garlic (or as desired)

3/4 tablespoon salt (as desired)

لتحضير تتبيلة الدجاج : اولاً تأتي بالليمون ونقطعه إلى شرائح ونضعهم في وعاء، ثم نضع عليهم الملح (لفروجين كل فروج كيلو ونص بتحتوا 3 ملاعق كبيرة ملح ، فيكم تعملوا فروج واحد وبتستعملوا نص الكمية) ، كزبرة يابسة ، قرفة (حسب الرغبة فيكم ما تحطوها) ، فلفل اسود (أساسي بالمكونات) ، خل أبيض (حسب الرغبة وفيكم ما تحطوا)، دبس بندورة ، ومن ثم نقوم بخلط الليمون مع البهارات (لما نفرخوا الليمون بالبهارات قشرة الليمون فيها زيوت هي الي بتعطي نكهات هي كثير مهمة)، ثم نضع عليهم ماء بارد (هي الي بسموها خميرة التتبيلة، خميرة يعني هي الي بتجلكم النكهة الأصلية)، وبعدها ناتي بالفروج ونضعهم في وعاء التتبيلة ونتركه في التتبيلة لمدة يوم أو لمدة 6 ساعات ((بتسكروا على الفروج وبتقلوهم بصحن منشان الفروج يصل مغمور بالتتبيلة بتخلوهم لثاني يوم ، وفيكم تخلوهم 6 ساعات بس الأفضل يوم كامل))، (أهم شغلة لما تطالعو الفروج تنطفوا من عليه البهارات ليش ؟ لان هي البهارات بالشوي بتحترق بتحاولوا قدر الإمكان تشيلوا عنو البهارات))، ومن ثم نضع الفروج على شبكة الشوي ((صينية فرن مع شبكة فوقها))،(شو السر بطراوة الفروج ؟ هي الشبكة مرفوعة عن الصينية شو منعمل ؟ نتجيبوا ماء ساخن وبتحطوه بقلب الصينية هي الماء عم يطلع منها بخار وهاد البخار عم يطلع بقلب الفرن لما يطلع ما يتصلق بالفرن ما بخلي الفروج ينشف ، الفروج على الشواية لما يضل وقت طويل بتلاقوه ناشف ، نحنا منشان ما ينشف بتحطوا هي الماء السخنة بتصل تعطلي بخار بقلب الفرن نتحافظ على عصارة الفروج الندوة تبعوا بتصل بقلبوها ما يتصلق) ، (قديش بتخلوا بالفرن ؟ من ساعة - لساعة ونص هاد يتعلق بحجم الفروج ، أهم شغلة ما ترفعوا الحرارة بس رفعتوا الحرارة بيحترق الفروج من برا وما بياخذ اللون الي بدكم باه وما بيستوي ، انا حطيت الحرارة 180 بياخذ من ساعة - لساعة ونص ، شغال الفرن من فوق وتحت بتحطوا الفروج بالرف من تحت منشان ما يحترق لان اذا بتحطوه بالرف من فوق بيتعرض لحرارة عالية وبيحترق وبعد ساعة بتشققوا عليه))، انا صفت ماء الساخن زيادة ، اذا الفروج ما استوا معكم بتصلوا تزيدوا ماء ساخن لحتى يستوي))، ثم ندخلهم الفرن ووتركهم ساعة - ساعة ونصف تقريباً أي حتى الشوي والحصول على اللون المطلوب.

لتحضير الأرز : اولاً تأتي بالأرز ونقوم بغسله جيداً حتى نتخلص من النشاء الموجود به ثم نقوم بنفعه في الماء لمدة نصف ساعة - لساعة، ثم نأتي بوعاء ونضع فيه زيت ، سمنة ونرفع الوعاء على النار (أنتو فيكم تحطوا بس زيت لكن أصول الأكلة هي بالسمنة ليش كمان منضيف الزيت ؟ منشان لمعة الرز ، الرز يطلع مفرقد لان السمنة بتخلي الرز يكون متماسك مع بعض اكثر)، ثم ننزل عليهم في الجزر المقطع لأصابع، زبيب اسود ونقوم بقلبيهم ((اول ما تاكلوا هاد الرز اول طعمة بتجيكم هي الحلاوة طيب من وين هي الحلاوة ؟ أكيد ما عم يحطوا سكر ، الحلاوة بتجي من الجزر والزبيب الاسود))، وأهم شغلة لما بدكم تحمصوا الزبيب النار بتكون هادية يعني الزيت ما يكون حامي بيحترق الزبيب على نار هادية بتخلوه يتحمص مع الجزر يعني مو تحميص شي انو يرخوا معكم))، ومن ثم نرفع تقريباً 60% من الحيشو (الجزر ، الزبيب) ونتركهم جانباً، وبعدها ننزل عليهم بالصل مفروم ناعم ونقلبيهم مع بعضهم ، ملح (حسب الرغبة) ، كمون ناعم ((البهار الأساسي لهي الأكلة هو الكمون))، اذا بدكم تحطوا شي للنكهة فيكم تحطوا عود قرفة))، قرفة و نحمص المكونات مع بعضها، ثم نضع الماء وعند غليان الماء نضيف الأرز ووتركهم لمدة 7 دقائق تقريباً على نار عالية (لحتى ينشف الرز ويصل شوية ماء بسفل الطنجرة) نقوم بغلق الوعاء بالغطاء الخاص به (الرز صرلوا 7 دقائق على اقوى نار وبعد هيك بتفتحووا الغطاء يكون في شوية ماء بسيط ما بتحركوه ولا بتعملوا اي شي ، بتطفوا هي النار تحتو وبتحطوه من العين الكبيرة لأضعف عين عندكم وبتجيبوا الحشو وبتحطوهم على جنب الرز، وبتغطوا الطنجرة بالقصدير وبتشغلو النار على اخف شي وبتسكروا الغطاء وبتأكدوا انو ما عم ياخذ هوا وبتتركوهم 10 دقائق) وبعد مرور 7 دقائق نخفف النار لأخفض درجة تحت الوعاء ونترك الأرز حتى الاستواء، وبعد استواء الأرز نرفع الطنجرة عن النار ونفتح الغطاء (أهم شغلة بتعملوها لما تكشفوا عن الأرز: اولاً نرفع الحشو من عن الأرز وبتجيبوا الملعقة أو كفكبر وبترفعوا الأرز من عن الأطراف ليش عم انهط الأرز ؟ تحت في بخار كل ما عم انهض عم يطلع بخار هاد البخار اذا ما طلعتوه ورجعتوا سكرتوا عليه رح تلاقوا الرز خيص معكم وتكسر)، ثم نقوم بسكب الأرز في وعاء التقديم ونضع عليه الدجاج المشوي ، الحشوات على حواف قطع الدجاج و فوق الأرز وبعدها يصح الرز البخاري جاهزاً للتقديم (شو الفرق بين الرز البسمتي والرز البنجابي أو الأبيض؟ الرز البنجابي خفيف ، حبتوه طويلة ، بيستخدم للمندي ، برياني ، طبخوا جداً سهل ، هاد الرز بحالة وحدة ما فينا نستخدم شغلة فيها صوص يعني مثلاً كنبسة هاد الارز اكثر شي بيستخدمه باكلات الرز الابيض يعني الي هيك يكون مرتاح فيها الرز ، اما الرز البسمتي هاد طبخوا مانو سهل يعني الغلطة بتكب الرز ، و الغلط فيه بكسر الرز). لتحضير صلصة الدفوس البارد : اولاً تأتي بوعاء ونضع فيها بندورة معلبة، فليفلة خضراء (فيكم تحطوا فليفلة حارة أو حلوة حسب الرغبة) ، ثوم ، ملح ، سكر ، كزبرة يابسة (فيكم تحطوا كزبرة خضراء) ، عصير ليمون حامض ثم نخلط المكونات مع بعضهم بالآلة الكهربائية ثم يصح الدفوس جاهزاً .

C H E F O M A R

Bon Appetit!