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)

Directions

لتحضير تتبيلة الدجاج : اولاً نأتي بالليمون ونقطعه إلى شرائح ونضعهم في وعاء، ثم نضع عليهم الملح (لفروجين كل فروج كيلو ونص بتحطوا 3 ملاعق كبيرة ملح ، فيكم تعملوا فروج واحد و بتستعملوا 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 تفركوا الليمون بالبهارات قشرة الليمون فيها زيوت هي الزيوت هي الي بتعطي نكهات هي كثير مهمة)، ثم نضع عليهم ماء بارد (هي الي بسموها خميرة التتبيلة، خميرة يعني هي الي بتجبلكم النكهة الأصلية)، وبعدها نأتي بالفروج ونضعهم في وعاء التتبيلة ونتركه في التتبيلة لمدة يوم أو لمدة 6 ساعات ((بتسكروا على الفروج وبتثقلوهم بصحن منشان الفروج يضل مغمور بالتتبيلة بتخلوهم لثاني يوم ، وفيكم تخلوهم 6 ساعات بس الأفضل يوم كامل)،(أهم شغلة لما تطالعوا الفروج تنظفوا من عليه البهارات ليش ؟ لان هي البهارات بالشوي بتحترق بتحاولوا قدر الإمكان تشيلوا عنو البهارات))، و من ثم نضع الفروج على شبكة الشوي ((صينية فرن مع شبكة فوقها)،(شو السر بطراوة الفروج ؟ هي الشبكة مرفوعة عن الصينية شو منعمل ؟ بتجيبوا ماء ساخن وبتحطوه بقلب الصينية هي الماء عم يطلع منها بخار وهاد البخار عم يطلع بقلب الفرن لما يطلع هاد البخار بقلب الفرن ما بخلي الفروج ينشف ، الفروج على الشواية لما يضل وقت طويل بتلاقوه ناشف ، نحنا مشان ما ينشف بتحطوا هي الماء السخنة بتضل تعطي بخار بقلب الفرن بتحافظ على عصارة الفروج النداوة تبعوا بتضل بقلبوا ما بتطلع) ، (قديش بتخلوا بالفرن ؟ من ساعة - لساعة ونص هاد بيتعلق بحجم الفروج ، أهم شغلة ما ترفعوا الحرارة بس رفعتوا الحرارة بيحترق الفروج من برا وما بياخذ اللون الي بدكم ياه وما بيستوي ، انا حطيت الحرارة 180 بياخذ من ساعة - لساعة ونص ، شغال الفرن من فوق وتحت بتحطوا الفروج بالرف من تحت مشان ما يحترق لأن اذا بتحطوه بالرف من فوق بيتعرض لحرارة عالية و بيحترق وبعد ساعة بتشقوا عليه)،(انا ضفت ماء الساخن زيادة ، اذا الفروج ما استوا معكم بتضلوا تزيدوا ماء ساخن لحتى يستوي))، ثم ندخلهم الفرن ونتركهم ساعة - ساعة ونصف تقريباً أي حتى الشوي والحصول على اللون المطلوب.

لتحضير الأرز : اولاً نأتي بالأرز ونقوم بغسله جيداً حتى نتخلص من النشاء الموجود به ثم نقوم بنقعه في الماء لمدة نصف ساعة - لساعة، ثم نأتي بوعاء ونضع فيه زيت ، سمنة ونرفع الوعاء على النار (انتو فيكم تحطوا بس زيت لكن أصول الأكلة هي بالسمنة ليش كمان منضيف الزيت ؟ مشان لمعة الرز ، الرز يطلع مفرفد لان السمنة بتخلي الرز يكون متماسك مع بعض اكثر)، ثم ننزل عليهم في الجزر المقطع لأصابع، زبيب أسود ونقوم بقليهم ((اول ما تاكلوا هاد الرز اول طعمة بتجيكم هي الحلاوة طيب من وين هي الحلاوة ؟ اكيد ما عم يحطوا سكر , الحلاوة بتجي من الجزر والزبيب الاسود)،(وأهم شغلة لما بدكم تحمصوا الزبيب النار بتكون هادية يعني الزيت ما بكون حامي بيحترق الزبيب على نار هادية بتخلوه يتحمص مع الجزر يعني مو تحميص شي انو يرخوا معكم))، ومن ثم نرفع تقريباً 60% من الحشو (الجزر ، الزبيب) ونتركهم جانباً، وبعدها ننزل عليهم بالبصل مفروم ناعم ونقليهم 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 ونتركهم لمدة 7 دقائق تقريباً على نار عالية (لحتى ينشف الرز ويضل شوية ماء بسفل الطنجرة) نقوم بغلق الوعاء بالغطاء الخاص به (الرز صرلوا 7 دقايق على اقوى نار وبعد هيك بتفتحوا الغطاء بكون في شوية ماء بسيط ما بتحركوه ولا بتعملوا أي شي ، بتطفوا هي النار تحتو وبتحطوه من العين الكبيرة لأضعف عين عندكم وبتجيبوا الحشو وبتحطوهم على جنب الرز، وبتغطوا الطنجرة بالقصدير وبتشغلوا النار على اخف شي وبتسكروا الغطاء وبتتأكدوا إنو ما عم ياخد هوا وبتتركوهم 10 دقايق) وبعد مرور 7 دقائق نخفف النار لأخفض درجة تحت الوعاء ونترك الأرز حتى الاستواء، وبعد استواء الأرز نرفع الطنجرة عن النار ونفتح الغطاء (اهم شغلة بتعملوها لما تكشفوا عن الأرز: اولاً نرفع الحشو من عن الأرز وبتجيبوا الملعقة او كفكير وبترفعوا الأرز من عن الأطراف ليش عم انهظ الأرز ؟ تحت في بخار كل ما عم انهض عم يطلع بخار هاد البخار اذا ما طلعتوه ورجعتوا سكرتوا عليه رح تلاقوا الرز خبص معكم وتكسر)، ثم نقوم بسكب الأرز في وعاء التقديم ونضع عليه الدجاج المشوي ، الحشوات على حواف قطع الدجاج و فوق الأرز وبعدها يصبح الرز البخاري جاهزاً للتقديم (شو الفرق بين الرز البسمتي والرز البنجابي او الأبيض؟الرز البنجابي خفيف , حبتوه طويلة , بيستخدم للمندي , برياني , طبخوا جداً سهل , هاد الرز بحالة وحدة ما فينا نستخدم شغلة فيها صوص يعني مثلاً كبسة هاد الارز أكثر شي بيستخدموه بأكلات الرز الابيض يعني الي هيك بكون مرتاح فيها الرز , اما الرز البسمتي هاد طبخوا مانو سهل يعني الغلطة بتكب الرز , و الغلط فيه بكسر الرز). لتحضير صلصة الدقوس البارد : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيها بندورة معلبة، فليفلة خضراء (فيكم تحطوا فليفلة حارة أو حلوة حسب الرغبة) ، ثوم ، ملح ، سكر ، كزبرة يابسة (فيكم تحطوا كزبرة خضرا) ، عصير ليمون حامض ثم نخلط المكونات مع بعضهم بالآلة الكهربائية ثم يصبح الدقوس جاهزاً .

C H E F O M A R

Bon Apetit!