

# CHICKEN MACHBOOS

## Ingredients

Half cup, olive oi

1 kilo and a quarter of a finely chopped tomato

green coriander

some free hot sauce

A littel lemon juice

For rice coloring (saffron water):

2 ice cubes

A little rose water

some saffron

some water

For grease the chicken:

A little tomato molasses

Machboos spice

Vegetable oil

turmeric pinch

For the filling:

5 onions

raisins

chicken broth

pinch of salt

1 tablespoon of ghee (you can use oil)

1 teaspoon machboos spice

For cook rice:

saffron water

Chana Dal

4 large cups of long rice

1 tablespoon of ghee

Machboos spice

1 teaspoon and a half of salt

a little bit of stuffing

saffron water

6 cups and a little chicken broth

Machboos spices:

## Ingredients

1 cinnamon stick

1 teaspoon cardamom

1 teaspoon pepper

1 tablespoon of dry lemon

To boil chicken:

2 onions

carrot

Cinnamon stick

2 dry lemon

laureate paper

cardamom

clove

Vegetable oil

Two chickens (each on weighs one and a half kilogr

Sprinkle of machboos spices

Hot water

For the daqoos sauce(chili sause):

5 garlic cloves

2 tablespoons tomato molasses

Half a tablespoon of salt

## Directions

لتحضير بهارات المخبوس: اولاً نحمص بهارات المخبوس نضع في مقلاة عود قرفة , هيل , فلفل , لومي ثم نضعهم على النار لحتى يتم تحميصهم ثم نطحنهم بالماكينة الكهربائية ونضعهم في وعاء لسلق الدجاج: نضع في الوعاء بصل , جزر , عود قرفة , لومي , ورق غار , هيل , قرنفل , زيت زيتون , ونضعهم على النار ونقوم بتحميمهم على النار قليلاً (نحمصهم شوي بس لحتى تظهر نكهة تبعهم) وبعد ظهور رائحة البهارات نضيف عليهم الدجاج مع رشة من بهارات المخبوس (( منشان نعزز النكهة اكثر) , بس نسلق دجاج او لحمه بتخلوا الملح لآخر عشر دقائق بعد ما تتأكدوا انو استويت ليس؟ لان الملح بيأثر على عملية الاستواء والملح دائماً يخلي اي شغلة بطالع الماء الي جواتها )) وبعد تحميم الدجاج, نضع الماء الساخن ثم نتركهم على النار حتى الاستواء تقريباً لنسبة 95% (ما بدى ياهم يفرط الدجاج), ومن ثم نقوم بتصفية ماء الدجاج في مصفاة(لحتى نطبخ الرز فيو). لصلصة الدقوس: نضع في وعاء نوم , دبس بندورة , ملح , زيت زيتون ونضعهم على النار لحتى يتحمصوا , وبعد التحميم نضع عليهم البندورة المفرومة ناعم ( اذا طعمة البندورة مو حلوة بتعطوها رشة سكر ) ونتركهم على النار حتى يسلمك الخليط ( اذا لقيتوهم ثقوا معكم بتزيدولهم شوية ماء , واذا لقيتوا الخليط خفيف بتتركوهم على النار يغلوا لحتى تتسبك ويسمك الخليط معكم), ومن ثم نرفعهم عن النار ونضع كزبرة خضراء وشطة حارة وعصرة حامض ونحركهم مع بعضهم. لتلوين الارز(ماء الزعفران): اولاً نضع في كأس مكعبات الثلج , ماء الورد , زعفران , شوية ماء.

لدهن الدجاج: اولاً نضع الدجاج المسلوق في صينية الفرن ثم نضع في وعاء دبس بندورة , ماء الزعفران , بهار المخبوس , زيت نباتي , رشة كركم ونقوم بخلط المكونات جيداً (نخلطهم كثير منيح منشان دبس البندورة يذوب معنا منيح لان اذا جمع على الدجاج يبحرقوا ), ثم نقوم بدهن الدجاج بالخليط ونضعه بالفرن ليتم تحميصه. لتحضير الحشوة: اولاً نقوم بكرملة البصل المفروم على النار ((بنفس الطنجرة الي رح نطبخ فيها الارز)), منترك البصل يلدع شوي ومنحركوا بس تنشف ماء البصل منصير نحنا نعطيه ماء لحتى يصير مكرمل منحللوا من ماء الدجاج ليشترب البصل من ماء الدجاج هيك لحتى يعمق لونه), ثم نضع رشة ملح , سمنة , حمص مجروش (حمص مفلوق مسلوق ربع ساعة تقريباً), زبيب ( منقوع ربع ساعة و مغسول ) , بهار المخبوس ونحمصهم مع بعضهم, وبعد التحميم نرفعهم عن النار ونضعهم في وعاء على جنب. مرحلة طبخ الارز والتطبيق: (اولا منكون نافعين الارز ساعة ثم ننزل عليهم بعد النقع بماء ساخن لمدة دقيقة او دقيقتين لحتى تفتح حبة الارز ) نضع في نفس وعاء الحشوة سمنة , الارز, بهار المخبوس , ونضع الملح ونحركهم مع بعضهم حتى يتحمصوا قليلاً ( هيك يكون الارز اخذ من طعمة البصل المكرمل ثم نضع الماء ؛ يا منغرق الارز قدر 2 سم , يا اما منحط لكل كاسة رز كاسة ماء ونص) ثم نضيف مرق الدجاج ونتركهم حتى الاستواء ( وبعد ما يصير الارز فيه فتحات نخفف النار), ومن ثم نضع عليهم من الحشوة وماء الزعفران ونتركهم قليلاً على نار هادئة, وبعدها نقوم بسكب الارز في وعاء التقديم ونضع عليهم الحشوة والدجاج المشوي ويقدم معها صلصة الدقوس ومن ثم يصبح المخبوس دباي جاهزاً.