

STUFFED CHICKEN

Ingredients

For chicken marinade
:

Chicken (2 kilo grams)

2 liters of water

2 teaspoon of salt

1 teaspoon of sugar

Crushed dry coriander

Crushed pepper

For seasoning
:

2 teaspoon of salt

Half teaspoon of pepper

1 teaspoon of dry coriander

Half teaspoon of crushed cardamom

1 teaspoon of smoked paprika

1 lemon chopped to slices

Alittel of olive oil

For rice
:

1 tablespoon of butter or ghee

Alittel of pine (as desired)

3 cups and half of rice (long grain rice)

1 teaspoon of salt

Half teaspoon of pepper

3/4 teaspoon of ground cinnamon

A pinch of nutmeg

A quarter teaspoon of cloves

200 grams of canned chickpeas

Water

لنق الدجاج : اولاً تأتي بوعاء ونضع فيه ماء ، دجاج ، ملح ، سكر ، فلفل حب مجروش ، كزبرة يابسة مجروشة (ما تحطوا مواد حمضية لان لازم تتركوا الفروج منقوع لثاني يوم بالماء والبهارات) ، و نترك الدجاج منقوع بالماء لليوم الثاني . لتحضير تتبيلة الدجاج : اولاً نرفع الدجاج من ماء النقع ونضع الدجاج بمصفاة ونتركهم ((لحتى يصفى من الماء))، وبعدين بتنشفوا الدجاج بمناديل المطبخ))، ومن ثم ناتي بوعاء ونضع فيه ملح (لكل كيلو دجاج = 1 ملعقة) ، فلفل ، كزبرة يابسة ، هيل ، بابريكا مدخنة (فيكم ماتحطوها اذا مو متوفرة) ، ليمون حامض مقطع شرشات ، زيت زيتون من ثم نقوم بتحريك و تذيب البهارات مع بعضهم باليد (بتدعكوا الليمون منيح مع البهارات لحتى يطالع الزيت الي فيه) ، ثم نضع الدجاج بوعاء ونضع عليه البهارات (بتدعكوا الفروج بالبهارات والليمون كثير منيح وبتحطوا البهارات بقلب الفروج).

لتحضير الأرز : اولاً تأتي بوعاء ونضع فيه سمينة او زيت ، صنوبر ونقوم بتحميم الصنوبر (لحتى ياخذوا لون) ، رز (منقوع) ، ملح ، فلفل ، قرفة ، جوزة الطيب ، قرنفل ونقوم بتقليب المكونات مع بعضها، ومن ثم نضيف الحمص ، ماء (بتحطوا ماء لعند حد الرز او تحتو يشوية منشان يستوي الرز نص استواء)، ونضع الغطاء ونترك الأرز ينطبخ على نار عالية (بتتركوا الرز ينطبخ لحتى تخلص المي تبعو) ، ثم نسكب الأرز بوعاء ونفرد الأرز لحتى يبرد (بتسكبوا قدر ما بيجتاج الفروج الي عندكم)، ومن ثم نسكب الماء على الأرز المتبقي في الوعاء (بتحطوا مي على قد مساحة الأرز حتى أقل منهم بشوي ، بتطبخوا الرز مرة ثانية لتحطوا تحت الدجاج) ، وبعد استواء الأرز نقوم بتريكه حتى يخرج البخار منه (لازم تنهضوا بمعلقة لحتى يطالع البخار). لحشوة الدجاج : اولاً ناتي بالدجاج ونقوم بحشي الدجاج بالأرز (الدجاج لما ينحشى بكش لهيك ما تجشوا الفروج كثير بالأرز)، ثم ناتي باعواد الشيش (فيكم تستخدموا عيدان الاسنان او عيدان الشيش طاووق) لتغلق حواف الدجاج ، ومن ثم ناتي بكيس حراري ونضع فيه الدجاج (لازم تخشوا الكيس بخش صغير منشان ما يفجر الكيس ليش شلون بيحس البخار ؟ فتحات صغيرة مايباثر بيحس بخار) ثم نضع الدجاج بالفرن ونتركه حتى الاستواء (يتكونوا مشغلين الفرن 180- 200) ، و بعد استواء الدجاج نخرج الدجاج من الكيس وندهن وجه الدجاج بالصوص ونعيده للفرن قليلاً لمدة 5 دقائق (لحتى ياخذ لون ، والفرن شغال من فوق بس)، ثم نسكب الأرز بوعاء التقديم ونضع عليه الدجاج المشوي مع الزبيب المحمص ومن بعدها يصيح الدجاج جاهزاً .

C H E F O M A R

Bon Appetit!