

برياني دجاج بالروب ، اليكم طريقة تحضيرها !

مما لا شك به أن قليل من الناس قد سمعوا سابقاً بهذه الطبخة الشهية ، ألا وهي برياني دجاج بالروب. لذلك إختار موقع "إلا" اليوم أن يقوم بتفسير طريقة تحضيرها حسب المراحل، عبر المقالة التالية:

أولاً ، للبدء ، يجب تحضير مكونات هذه الطبخة ألا وهي :

بهارات الدجاج، ملعقة كركم تكون صغيرة، ثلاثة ملاعق زيت ذرة أو سمن، حبة واحدة من الطماطم تكون مفرومة، ملعقتان كبيرتان من الكزبرة تكون مفرومة، نصف ملعقة صغيرة من الكركم، علبة روب تكون صغيرة الحجم، كوب واحد من الماء مخلوط مع القليل من الزعفران، دجاجة واحدة مقطعة إلى ثمانية قطع بالجلد، ملح (الكمية حسب الرغبة طبعاً) ، ملعقة صغيرة من البهار المشكل، نصف رأس ثوم مع قطعة زنجبيل تكون صغيرة ومهروسة بشكل جيد جداً ، ملعقتان من البقدونس المفروم كبيرتان، ليمونة يابسة مثقوبة قليلاً ، نصف ملعقة صغيرة من البهار البرياني، كوباً من الأرز، وحلقات بصل تكون محمرة.

الآن وقد انتهينا من تعداد المكونات لتحضير هذه الطبخة، اليكم طريقة التحضير حسب المراحل :

قوموا بتبهير الدجاج بالكركم، البهار المشكل، والملح ثم إقلوه حتى ينضج جيداً . قوموا بتحمير البصل جيداً في السمن أو في الزيت، أما الثوم مع الزنجبيل، وأخيراً الدجاج المقلي مع كل من البهار المدقوق، الكزبرة، البقدونس، والطماطم. حركوه جيداً ثم زيدوا الليمون اليابس، علبة الروب ، بهارات البرياني والكركم. بعضها قوموا بالتحريك جيداً وأتركوا الخليط على نار هادئة لمدة تتراوح بين الـ ١٠ والـ ١٥ دقيقة ، علماً أنه يفضل التحريك بين الحينة والحينة. في وعاء كبير، ضعوا نصف كمية الرز، فوقها الخليط ثم باقي الرز، فوقها حلقات البصل المحمرة، وفوقها ماء الزعفران . أخيراً ، غطي الوعاء ، وإتركه على نار هادئة لمدة ٤٠ دقيقة تقريباً . صحتين!