

طريقة سهلة لتحضير كبسة الدجاج

وقت التحضير: 90 دقيقة

الكمية تكفي لـ: 4 أشخاص

المقادير:

- 1200 غ دجاجة، مُقطعة أرباع قطع
- 1 حبة فلفل أحمر حار، مفروم
- 1 حبة فلفل أخضر حار، مفروم
- 1 فص ثوم، مهروس
- 1 بصلة، مفرومة
- 4 ملعقة كبيرة زيت نباتي
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة كمون
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة كاري
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة كركم
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة بهار كبسة
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة صلصة طماطم
- $\frac{1}{4}$ كوب زبيب
- $\frac{1}{4}$ كوب توت أزرق، مجفف
- $\frac{1}{4}$ كوب كرز، مجفف
- 2 كوب أرز بسمتي، مغسول ومنقوع ومصفى
- 3 كوب ماء

طريقة التحضير:

1. في قدر كبير، يسخن الزيت على النار ويضاف البصل والثوم والفلفل والدجاج وتقلب المكونات حتى تتحمر.
2. تضاف البهارات والصلصة والتوت والزبيب والكرز مع التحريك لـ 5 دقائق.
3. يضاف الماء ويغطى القدر وتترك المكونات على نار متوسطة لحوالي 45 دقيقة، لينضج الدجاج.
4. يضاف الأرز ويقلب حتى الغليان وليتشرب.
5. تخفف الحرارة ويترك على نار خفيفة لـ 25 دقيقة إضافية.