

كبسة الدجاج

المقادير:

- 1200 غ دجاج، مقطع
- 1 حبة فلفل أحمر حار طازج، مفروم
- 1 حبة فلفل أخضر طازج، 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 مجفف
- $\frac{1}{4}$ كوب توت بري مجفف
- $\frac{1}{4}$ كوب كرز مجفف
- 2 كوب أرز بسمتي، مغسول ومنقوع
- 3 كوب ماء

طريقة التحضير:

1. في قدر كبير، يسخن الزيت على نار مرتفعة ثم يضاف اليه البصل والفلفل والثوم وقطع الدجاج وتقلب المكونات حتى تحمر.
2. تضاف كافة البهارات والصلصة والفاكهة المجففة الى القدر وتحرك جيداً .
3. تقلب المكونات لمدة 5 دقائق على نار متوسطة ثم يضاف الماء .
4. يغطى القدر ويترك على النار لمدة 45 دقيقة .
5. يضاف الأرز الى الدجاج ويحرك حتى يبدأ بالغليان ثم تخفف النار وتترك المكونات لمدة 25 دقيقة .
6. يقدم الطبق ساخناً .