

أرز بالخضار

المقادير:

- 150 غ زبدة
- 1 بصلة مفرومة
- 1 عود كرفس
- 1 شريحة شمر، مقطعة
- 1 فلفل طازج أحمر
- 1 كوسا، مقطعة
- زعتر مجفف
- 2 بصل مقطع
- بقدرونس
- 300 مل مرق دجاج
- 1250 غ دجاج مطهو ومقطع
- ملح
- فلفل أسود
- 150 غ أرز بسمتي

طريقة التحضير:

1. يحمى الزيت في مقلاة ويقلى البصل لمدة 3 دقائق.
2. يضاف الكرفس والفلفل الأحمر والشمر والكوسا والخضار، ويطهى المزيج على نار هادئة.
3. يضاف البصل فوق المزيج ثم يسكب المرق ويطهى على نار هادئة لمدة 10 دقائق.
4. يضاف الدجاج.
5. ينقع الأرز في الماء، ثم يضاف إليه الماء المغلي وملعقتين من البقدونس المفروم.
6. يسكب الأرز في طبق مسطح للتقديم وتضاف الخضار والدجاج على الوجه والقليل من الصلصة ويقدم الطبق ساخن.