

أرز مع الدجاج

المقادير

- 4 صدر دجاج منزوع الجلد
- 300 غ لحم بقر مفروم ناعم
- 2 كوب أرز أبيض
- 4 ملاعق صغيرة زيت نباتي
- 3 بصل مفروم ناعم
- 1 بصل
- 1 عود قرفة
- 3 حبوب هال
- 3 ورق غار
- 2 ملاعق صغيرة بهار
- 2 ملاعق صغيرة قرفة ناعمة
- ملح

طريقة التحضير:

- حمّسّي 2 ملاعق صغيرة من الزيت النباتي في مقلاة واقلي قطع الدجاج قليلا ثم ارفعيهم عن النار وضعيهم في قدر.
- أضيفي البصلة، عود القرفة، حبوب الهال واوراق الغار.
- أغمري الخليط بالماء ودعيه يغلي على نار معتدلة، إحرصي على إزالة الرغوة كلما تجمعت على سطح الماء.
- عندما ينضج الدجاج جيدا، أرفعيه من القدر وضعيه جانبا ثم صفّي المرقّة وضعيها جانبا للاستعمال لاحقا .
- في هذه الأثناء، حمّسّي 2 ملاعق صغيرة من الزيت النباتي في قدر وإقلي البصل المفروم الى أن يصبح ذهبي اللون ثم أضيفي اللحم الفروم، قلّبي الخليط الى أن يتغير لون اللحم.
- أضيفي الارز، البهار، القرفة الناعمة والملح. قلّبي المزيج لمدة دقيقتين ثم أضيفي مرقّة الدجاج وبعض الماء إذا كان ذلك ضروريا .
- يجب أن يكون لديك 3 كوب من السوائل بالكامل، غطّي القدر وخففي النار ودعي المزيج يطهو لمدة 25 دقيقة أو الى أن ينضج الارز.
- للتقديم، اسكبي الارز واللحم المفروم في طبق كبير وغطّي به بقطع الدجاج.

