الملوخية بالدجاج

المقادير:

- 250 غ من الملوخية الورق المفرومة
- دجاجة مقطعة إلى قطع
- نصف كوب من الأرز العادي
- حبة بندورة
- 5 فصوص من الثوم
- ملعقتين من الشعيرية
- بهارات الدجاج
- بهارات الأرز
- زيت الزيتون
- ورق الغار
- ملح

طريقة التحضير:

1. تغسل الملوخية.
2. تغسل قطع الدجاج بالماء وتنقع في القليل من الخلّ وزيت الزيتون لفترة قصيرة، ثمّ تغسل بالماء وتترك جانبا لتتصفّى من المياه.
3. يغسل الارز بالماء البارد ثم ينقع بالماء على الاقل لثلاث ساعات.
4. توضع كمية من الماء في وعاء على النار، ويوضع فيها قطع الدجاج مع رشة ملح وورق الغار، وتترك القطع على النار حتى تغلي ثم يتم التخلص من الرغوة التي تتجمع على وجه الطنجرة.
5. بعد أن تغلي، يصفى مرق الدجاج من أجل تحضير الملوخية، وتغسل قطع الدجاج.
6. تبلل قطع الدجاج ببهارات الدجاج.
7. توضع مرقة الدجاج في وعاء الطهي للملوخية وتضاف إليها الملوخية المفرومة، وتترك على نار عالية في البداية حتى تغلي، ويتم التخلص من الرغوة التي تتجمع على الوجه باستمرار.
8. يوضع زيت الزيتون في مقلاة. تقلّى قطع الدجاج حتى تتحمر من الجهتين.
9. تضاف البندورة فوق الملوخية ويضاف إليها الملح، ثم قطع

الدجاج المحمرة. تخفف النار وتترك حتى يغلي المزيج قليلاً.
10. تقلى فصوص الثوم في الزيت.
11. تضاف إلى الملوخية فصوص الثوم ثم تغطّى وتترك جانباً.
12. يحضّر الأرز من خلال غسله بالماء البارد.
13. يترك الارز حتى يتصفى من الماء، ثم يضاف إليه الملح وبهارات الدجاج.
14. يوضع القليل من زيت الزيتون في وعاء. وبعد أن يسخن، تقلى الشعيرية حتى تأخذ اللون البني، ثم يضاف الأرز ويحرك المزيج معاً.
15. يترك المزيج حتى يغلي على النار العالية، ثم يترك على نار هادئة حتى تنضج الطبخة.

الف صحّة!