

# اليكم طريقة تحضير دجاج محشي بالأرز والمكسرات

من الأطباق الأساسية الشهية التي يمكنك تحضيرها في المنزل لعائلتك أو للضيوف مثلاً ، طبق الدجاج المحشي بالأرز والمكسرات. لذا اليكم من موقع "إلا" هذه المقالة التي تساعدكم في تحضير هذا الطبق حسب عدة مراحل: في بادئ الأمر، عليكم تحضير مكونات هذا الطبق، ألا وهي:

كوبان من الماء، ودجاج منظم (٢ كيلوجرام) . أما لتحضير خلطة التوابل فأنتم بحاجة إلى المقادير التالية: نصف حبة جوزة الطيب تكون طازجة ومبشورة ، نصف ملعقة قرفة بودرة تكون صغيرة ، ملعقة واحدة من الملح تكون صغيرة، كبش قرنفل بودرة مقدار ربع ملعقة صغيرة، حبهان بودرة مقدار نصف ملعقة تكون صغيرة، وفلفل أسود بودرة مقدار نصف ملعقة تكون أيضاً صغيرة. لما يتعلق بالحشوة، أنتم بحاجة إلى: لحم مفروم (٢٥٠ غرام) ، ماء (كوب ونصف) ، زيت نباتي (ملعقتان كبيرتان)، رز مصري (كوب ونصف) يكون منقوعاً بالماء. لجهة المكسرات، أنتم بحاجة إلى: لوز محمص (١/٣ كوب)، فستق حليبي يكون محمص (١/٣ كوب)، وصنوبر محمص (١/٣ كوب). أخيراً لتحضير خلطة التحمير، أنتم بحاجة إلى: عصير ليمون حامض (نصف كوب)، فصّ ثوم يكون صغير الحجم ومهروس، بصلة يتم تقطيعها إلى أربعة أقسام، عود قرفة واحد ، رشّة فلفل أسود حبّ، دبس فليفلة حمراء (ملعقتان كبيرتان) ، سماق مقدار نصف ملعقة كبيرة، جزرة كبيرة الحجم تكون مقطّعة بشكل دوائر، حبهان (حبتان)، وورقتان غار.

أما لجهة تحضيرها، فإليك مراحلها: إمزجوا التوابل جيداً مع الملح في وعاء كبير وإدعكوا كل دجاجة بهذه التوابل، داخلها وخارجها ، ولكي تتشرب نكهة هذه التوابل، اتركوها منقوعة فيها لمدة ٤ ساعة على الأقل. بعدها دعوا اللحم على النار وإقلوها مع الزيت ، قلبوها إلى حين أن تتحمر جيداً وتنضج لتضعوا فوقها مزيج التوابل فوقها. زيدوا على قدر اللحم نفسه، الرز وقلبوها جيداً لمدة لا تتعدى الدقيقتين، ثم اتركوا المزيج يغلي. بعدها غطوا القدر وخففوا النار عليه، إلى حين أن تجف كل المياه منه ثم ضعوه جانباً ليبرد. اضيفوا المكسرات على الرز ثم دعوها في داخل الدجاجة. أما لما يخص بخلطات التحمير، دعوا المقادير كلها سوياً في وعاء وأخلطوها لتحصلوا على مزيج لزج، تسكبونه فوق الدجاج

وتدعونه في الفرن ليتحمر في الفرن لمدة ساعة تقريباً .