

طبق لسحور رمضان: دجاج بيرياني الكويتي

المكونات:

للأرز:

2 $\frac{1}{2}$ كوب أرز بسمتي أو 400 غ ، مغسول



3 $\frac{1}{2}$ كوب ماء أو 875 مل

للدجاج:

3 ملاعق طعام من السمن

1 بصلة متوسطة الحجم أو 125 غم مقطعة إلى شرائح

2 فص ثوم مهروس



1 ملعقة صغيرة من الزنجبيل المبشور

500 غ فيلييه صدر دجاج

2 مكعبات مرقة الدجاج



2 حبات متوسطة الحجم أو 300 غ من الطماطم المقشرة والمهرولة
½ كوب زبادي أو 125 مل
1 ملعقة صغيرة من عصير الليمون



ملعقتان كبيرتان من معجون الطماطم

$\frac{1}{2}$ ملعقة طعام من الفارام ماسالا

$\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من الكركم المطحون

2 ملعقة طعام من أوراق الكزبرة المفرومة

ملعقتان كبيرتان من النعناع الطازج المفروم

رشة من خيوط الزعفران ، المنقوعة في $\frac{1}{4}$ كوب أو 60 مل ماء

طريقة التحضير:

ضع الأرز ، والماء في قدر متوسط الحجم واطهيه مع التحريك حتى يغلي. يُغطى ويُطهى على نار خفيفة لمدة 15 دقيقة أو حتى ينضج الأرز. يرفع عن النار وينتشر على طبق كبير ليبرد قليلاً.

في هذه الأثناء ، يُحمى السمن في قدرٍ كبيرة ، ويُطهى البصل مع التحريك لمدة 4 إلى 5 دقائق أو حتى يصبح لونه بنيناً ذهبياً. يضاف الثوم والزنجبيل ويقلب حتى تفوح رائحته. يضاف الدجاج ويحرّك حتى ينضج.

يُضاف مكعب مرقة الدجاج ، الطماطم ، الزبادي ، عصير الليمون ، معجون الطماطم والتوابل. يُغلى المزيج ويُترك على نار خفيفة لمدة 10 دقائق. يرفع عن النار ويوضع جانباً.

في وعاء متوسط ، ضع نصف كمية الأرز المحضر ومزيج الدجاج. رش الكزبرة المفرومة والنعناع فوق خليط الدجاج وغطي الجزء العلوي بالأرز المتبقى.

صب ماء الزعفران على القمة. يُغطى بقطاء القدر ويُطهى على نار خفيفة لمدة 30 دقيقة أو حتى ينضج الأرز تماماً.