

طبق لسحور رمضان: دجاج بيريا ني الكويتي

المكونات:

للأرز:

2 ½ كوب أرز بسمتي أو 400 غ ، مغسول



3 ½ 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 فيليه صدر دجاج

2 مكعبات مرقة الدجاج



2 حبات متوسطة الحجم أو 300 غ من الطماطم المقشرة والمهروسة

½ كوب زبادي أو 125 مل

1 ملعقة صغيرة من عصير الليمون



ملعقتان كبيرتان من معجون الطماطم

1 ½ ملعقة طعام من الغارام 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. يُمغطى ويُطهى على نار خفيفة لمدة 15 دقيقة أو حتى ينضج الأرز. يرفع عن النار وينتشر على طبق كبير ليبرد قليلاً .

في هذه الأثناء ، يُمحمّى السمن في قدرٍ كبيرة ، ويُطهى البصل مع التحريك لمدة 4 إلى 5 دقائق أو حتى يصبح لونه بنيًا ذهبيًا. يضاف الثوم والزنجبيل ويقلب حتى تفوح رائحته. يضاف الدجاج ويحرك حتى ينضج.

يُضاف مكعب مرقة الدجاج ، الطماطم ، الزبادي ، عصير الليمون ، معجون الطماطم والتوابل. يُمغلى المزيج ويترك 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 المتبقي.

صب ماء الزعفران على القمة. يُمغطى بغطاء القدر ويُطهى على نار خفيفة لمدة 30 دقيقة أو حتى ينضج الأرز تمامًا.