كبسة الدجاج

المقادير:

- 1200 غ دجاج، مقطع
- 1 حبة فلفل أحمر، مفروم
- 1 حبة فلفل أخضر، مفروم
- فص ثوم، مهروس
- 1 بصلة، مفرومة
- 4 ملعقة كبيرة زيت نباتي
- ¼ ملعقة صغيرة كمون
- ½ ملعقة صغيرة كاري
- ½ ملعقة صغيرة كركم
- ½ ملعقة صغيرة بهار كبسة
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة صلصة طماطم
- ¼ كوب زبيب
- ¼ كوب توت أزرق مجفف
- 2 كوب أرز بسمتي، منقوع
- 3 كوب ماء

طريقة التحضير:

1. في قدر، يسخن الزيت على نار متوسطة ثم يضاف البصل والثوم والفلفل والدجاج وتطهى المكونات لعدة دقائق ثم تضاف البهارات والزبيب والصلصة والتوت.
2. تقلب المكونات لمدة 5 دقائق على النار ثم تضاف المياه الساخنة وتترك لحوالي 45 دقيقة.
3. يضاف الأرز ويترك حتى الغليان ثم تخفف النار ويطهى لـ20 دقيقة على نار هادئة.
4. تقدم الكبسة ساخنة في طبق كبير للتقديم.