# CHICKEN MACHBOOS

| Ingredients |
| --- |
| Half cup, olive oi |
| 1 kilo and a quarter of a finely chopped tomato |
| green coriander |
| some free hot sauce |
| A littel lemon juice |
| For rice coloring (saffron water): |
| 2 ice cubes |
| A little rose water |
| some saffron |
| some water |
| For grease the chicken: |
| A little tomato molasses |
| Machboos spice |
| Vegetable oil |
| turmeric pinch |
| For the filling: |
| 5 onions |
| raisins |
| chicken broth |
| pinch of salt |
| 1 tablespoon of ghee (you can use oil) |
| 1 teaspoon machboos spice |
| For cook rice: |
| saffron water |
| Chana Dal |
| 4 large cups of long rice |
| 1 tablespoon of ghee |
| Machboos spice |
| 1 teaspoon and a half of salt |
| a little bit of stuffing |
| saffron water |
| 6 cups and a little chicken broth |
| Machboos spices: |

## Ingredients

- 1 cinnamon stick
- 1 teaspoon cardamom
- 1 teaspoon pepper
- 1 tablespoon of dry lemon
- To boil chicken:
- 2 onions
- carrot
- Cinnamon stick
- 2 dry lemon
- laureate paper
- cardamom
- clove
- Vegetable oil
- Two chickens (each on weighs one and a half kilogr
- Sprinkle of machboos spices
- Hot water
- For the daqoos sauce(chili sause):
- 5 garlic cloves
- 2 tablespoons tomato molasses
- Half a tablespoon of salt

## Directions

لتحضير بهارات المجبوس: اولاً نحمص بهارات المجبوس نضع في مقلاة عود قرفة , هيل , فلفل , لومي ثم نضعهم على النار لحتى يتم تحميصهم ثم نطحنهم بالماكينة الكهربائية ونضعهم في وعاء لسلق الدجاج: نضع في الوعاء بصل , جزر , عود قرفة , لومي , ورق غار , هيل , قرنفل , زيت زيتون , ونضعهم على النار ونقوم بتحميصهم على النار قليلاً (نحمصهم شوي بس لحتى تظهر نكهة تبعهم) وبعد ظهور رائحة البهارات نضيف عليهم الدجاج مع رشة من بهارات المجبوس (( منشان نعزز النكهة اكثر) ،( بس نسلق دجاج او لحمة بتخلوا الملح لأخر عشر دقايق بعد ما تتأكدوا انو استويت ليش؟ لان الملح بيأثر على عملية الأستواء والملح دائماً بخلي اي شغلة بطالع الماء الي جواتها )) وبعد تحميص الدجاج، نضع الماء الساخن ثم نتركهم على النار حتى الاستواء تقريباً لنسبة 95% (ما بدي ياهم يفرط الدجاج)، ومن ثم نقوم بتصفية ماء الدجاج في مصفاة(لحتى نطبخ الرز فيو). لصلصة الدقوس: نضع في وعاء ثوم , دبس بندورة , ملح , زيت زيتون ونضعهم على النار لحتى يتحمصوا , وبعد التحميص نضع عليهم البندورة المفرومة ناعم ( اذا طعمة البندورة مو حلوة بتعطوها رشة سكر ) ونتركهم على النار حتى يسمك الخليط ( اذا لقيتوهم ثقلوا معكم بتزيدولهم شوية ماء , واذا لقيتوا الخليط خفيف بتتركوهم على النار يغلوا لحتى تتسبك ويسمك الخليط معكم)، ومن ثم نرفعهم عن النار ونضع كزبرة خضراء وشطة حارة وعصرة حامض ونحركهم مع بعضهم. لتلوين الارز(ماء الزعفران): اولاً نضع في كاس مكعبات الثلج , ماء الورد , زعفران , شوية ماء.

لدهن الدجاج: أولاً نضع الدجاج المسلوق في صينية الفرن ثم نضع في وعاء دبس بندورة , ماء الزعفران , بهار المجبوس , زيت نباتي , رشة كركم ونقوم بخلط المكونات جيداً (نخلطهم كثير منيح منشان دبس البندورة يذوب معنا منيح لان اذا جمع على الدجاج بيحرقوا )، ثم نقوم بدهن الدجاج بالخليط ونضعه بالفرن ليتم تحمصيه. لتحضير الحشوة: اولاً نقوم بكرملة البصل المفروم على النار ((بنفس الطنجرة الي رح نطبخ فيها الارز)،( منترك البصل يلدع شوي ومنحركوا بس تنشف ماء البصل منصير نحنا نعطيه ماء لحتى يصير مكرمل منحطلوا من ماء الدجاج ليشترب البصل من ماء الدجاج هيك لحتى يغمق لونه))، ثم نضع رشة ملح , سمنة , حمص مجروش (حمص مفلوق مسلوق ربع ساعة تقريباً), زبيب ( منقوع ربع ساعة و مغسول ) , بهار المجبوس ونحمصهم مع بعضهم، وبعد التحميص نرفعهم عن النار ونضعهم في وعاء على جنب. مرحلة طبخ الارز والتطبيق: (اولا منكون ناقعين الارز ساعة ثم ننزل عليهم بعد النقع بماء ساخن لمدة دقيقة او دقيقتين لحتى تفتح حبة الارز ) نضع في نفس وعاء الحشوة سمنة ، الأرز, بهار المجبوس , ونضع الملح ونحركهم مع بعضهم حتى يتحمصوا قليلاً ( هيك بكون الارز اخذ من طعمة البصل المكرمل ثم نضع الماء ؛ يا منغرق الارز قدر 2 سم , يا اما منحط لكل كاسة رز كاسة ماء ونص) ثم نضيف مرق الدجاج ونتركهم حتى الاستواء ( وبعد ما يصير الأرز فيه فتحات نخفف النار)، ومن ثم نضع عليهم من الحشوة وماء الزعفران ونتركهم قليلاً على نار هادئة، وبعدها نقوم بسكب الأرز في وعاء التقديم ونضع عليهم الحشوة والدجاج المشوي ويُقدم معها صلصة الدقوس ومن ثم يصبح المجبوس دياي جاهزاً.