S T U F F E D C H I C K E N

Ingredients
For chicken marinade :
Chicken (2 kilo grams)
2 liters of water
2 teaspoon of salt
1 teaspoon of sugar
Crushed dry coriander
Crushed pepper
For seasoning :
2 teaspoon of salt
Half teaspoon of pepper
1 teaspoon of dry coriander
Half teaspoon of crushed cardamom
1 teaspoon of smoked paprika
1 lemon chopped to slices
Alittel of olive oil
For rice :
1 tablespoon of butter or ghee
Alittel of pine (as desired)
3 cups and half of rice (long grain rice)
1 teaspoon of salt
Half teaspoon of pepper
3/4 teaspoon of ground cinnamon
A pinch of nutmeg
A quarter teaspoon of cloves
200 grams of canned chickpeas
Water

Directions

لنق الدجاج : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه ماء ، دجاج ، ملح ، سكر ، فلفل حب مجروش ، كزبرة يابسة مجروشة (ما تحطوا مواد حمضية لان لازم تتركوا الفروج منقوع لثاني يوم بالماء والبهارات) ، ونترك الدجاج منقوع بالماء لليوم الثاني . لتحضير تتبيلة الدجاج : اولاً نرفع الدجاج من ماء النقع ونضع الدجاج بمصفاة ونتركهم ((لحتى يصفي من الماء)، (وبعدين بتنشفوا الدجاج بمناديل المطبخ))، ومن ثم نأتي بوعاء ونضع فيه ملح (لكل كيلو دجاج = 1 ملعقة) ، فلفل ، كزبرة يابسة ، هيل ، بابريكا مدخنة (فيكم ماتحطوها اذا مو متوفرة) ، ليمون حامض مقطع شرحات ، زيت زيتون من ثم نقوم بتحريك و تذويب البهارات مع بعضهم باليد (بتدعكوا الليمون منيح مع البهارات لحتى يطالع الزيت الي فيه) ، ثم نضع الدجاج بوعاء ونضع عليه البهارات (بتدعكوا الفروج بالبهارات والليمون كثير منيح وبتحطوا البهارات بقلب الفروج).

لتحضير الأرز : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه سمنة او زيت ، صنوبر ونقوم بتحميص الصنوبر (لحتى ياخذوا لون) ، رز (منقوع) ، ملح ، فلفل ، قرفة ، جوزة الطيب ، قرنفل ونقوم بتقليب المكونات مع بعضها، ومن ثم نضيف الحمص ، ماء (بتحطوا ماء لعند حد الرز او تحتو بشوية منشان يستوي الرز نص استواء)، ونضع الغطاء ونترك الارز ينطبخ على نار عالية (بتتركوا الرز ينطبخ لحتى تخلص المي تبعو) ، ثم نسكب الأرز بوعاء ونفرد الأرز لحتى يبرد (بتسكبوا قدر ما بيحتاج الفروج الي عندكم)، ومن ثم نسكب الماء على الأرز المتبقي في الوعاء (بتحطوا مي على قد مساحة الارز حتى اقل منهم بشوي ، بتطبخوا الرز مرة ثانية لتحطوا تحت الدجاج) ، وبعد استواء الأرز نقوم بتريكه حتى يخرج البخار منه (لازم تنهضوا بمعلقة لحتى يطلع البخار). لحشوة الدجاج : اولاً نأتي بالدجاج ونقوم بحشي الدجاج بالأرز (الدجاج لما ينحشى بكش لهيك ما تحشوا الفروج كثير بالارز)، ثم نأتي بأعواد الشيش (فيكم تستخدموا عيدان الاسنان او عيدان الشيش طاووق) لنغلق حواف الدجاج ، ومن ثم نأتي بكيس حراري ونضع فيه الدجاج (لازم تبخشوا الكيس بخش صغير مشان ما يفجر الكيس ليش شلون بيحبس البخار ؟ فتحات صغيرة مابيأثر بيحبس بخار) ثم نضع الدجاج بالفرن ونتركه حتى الاستواء (بتكونوا مشغلين الفرن 180- 200) ، و بعد استواء الدجاج نخرج الدجاج من الكيس وندهن وجه الدجاج بالصوص ونعيده للفرن قليلاً لمدة 5 دقائق (لحتى ياخد لون ، والفرن شغال من فوق بس)، ثم نسكب الأرز بوعاء التقديم ونضع عليه الدجاج المشوي مع الزبيب المحمص ومن بعدها يصبح الدجاج جاهزاً .

C H E F O M A R

Bon Apetit!