أرز شرقي بالدجاج



المكوّنات

- دجاج مقطّع - كيلوغرام

- ملح - ملعقة كبيرة

زبدة - 50 غرام

أرز بسمتي - كوبان

بصل مقطّع إلى شرائح - 3

زعفران - ربع ملعقة صغيرة

ورق غار - 2

ثوم مهروس - 4 فصوص

قرفة عيدان - 2

مرق دجاج - مكعبان

ماء - 4 أكواب

حبهان - 6 حبّات

معجون طماطم - ملعقتان كبيرتان

فلفل حار أخضر كبير الحجم مقطّع إلى مكعبات صغيرة - 2

فلفل أسود - ملعقة صغيرة

كزبرة خضراء مفرومة - حزمة

كركم - ملعقة صغيرة

جزر مقطّع إلى شرائح - 2

بازيلاء - كوب

طريقة العمل

1- في قدر، ضعي قطع الدجاج مع الزبدة ثمّ غطّي القدر واتركيه على نار متوسطة لحوالي 40 دقيقة.

2- اضيفي البصل، الثوم، مرق الدجاج، الحبهان، الفلفل الأسود، الفلفل الأخضر الحار، الكركم، معجون الطماطم والكزبرة الخضراء.

3- قلّبي المكوّنات جيّداً واتركيها على نار هادئة لحوالي 25 دقيقة إضافية.

4- اسكبي الماء واتركي المزيج حتى يغلي.

5- اضيفي عودي القرفة، ورق الغار، الزعفران، الأرز، البازيلاء، الجزر والملح.. واخلطي المكوّنات.

6- اتركي القدر على نار خفيفة حتى ينضج الأرز.

7- ضعي الأرز وقطع الدجاج في طبق.