

رز بسمتي مع دجاج محمر



المقادير

- أرز بسمتي: 3 أكواب.
- الدجاج: دجاجتان (مقطعة 4 قطع).
- بندورة: 2 حبة (مقشرة ومفرومة).
- البصل: 2 حبة (مقطعة شرائح ومحمرة بالزيت).
- معجون الطماطم: 4 ملاعق كبيرة.
- مرق دجاج: 2 مكعب.
- الثوم: 3 فصوص (مهروس).

- ملح: نصف ملعقة صغيرة.
- فلفل أسود: نصف ملعقة صغيرة.
- بهارات مشكلة: نصف ملعقة صغيرة.
- القرفة: نصف ملعقة صغيرة.
- هيل: نصف ملعقة صغيرة (مطحون).
- زيت الزيتون: 3 ملاعق كبيرة.
- زيت ذرة: ملعقة كبيرة.
- صنوبر: حسب الرغبة (للتزيين).
- لوز: حسب الرغبة (للتزيين).

طريقة التحضير

- 1- نضع البندورة والثوم المهروس ومكعبات مرقة الدجاج ومعجون البندورة في خلاط كهربائي ليُهرس جيّدًا.
- 2- نضع جزء من الخليط بقدر فيه زيت ونضيف البهارات ونحرّك حتى يغلي المزيج.
- 3- ثمّ نضيف ماء مغلي حوالي $\frac{1}{4}$ كوب.
- 4- نضيف الأرز المنقوع مسبقاً.
- 5- نضيف عصرة ليمون وزيت زيتون على مزيج البندورة المتبقي وندهن به الدجاج ويوضع بصينية فيها قليل من الماء وتُغطى بورق الألمنيوم وتوضع بالفرن على حرارة 180-200 لمدة ساعة ونصف ثمّ نرفع القصدير ويحمر وجه الدجاج.
- 6- نسكب الأرز في طبق التقديم ونضيف على الوجه الدجاج المحمر ويزيّن باللوز والصنوبر.