ديك رومي تندوري بحشو الأرز



المقادير:

للحشو:

½ كوب من زيت الذرة

½ كوب من السمن

4 أعواد من القرفة

2 ورق لاورا

2 ملعقة كبيرة من الشمر الصحيح

1 لايم (ليمون أخضر) مُقطع حلقات

1 كوب من الصنوبر

2 كوب من عنب الديب (منقوع في ماء دافئ) أو زبيب

2 ملعقة كبيرة من عصير الليمون

1 كوب من الماء (أو عصير برتقال)

2 كوب من جوز الهند المبشور خشناً

2 كوب من أوراق النعناع الطازج المفروم

3 أكواب من الأرز البسمتي المطهو

للديك:

1 ديك حبش (رومي) قرابة 5 أو 6 كيلوغرامات

2 كوب من الزبادي

2 ملعقة كبيرة من خلطة المصالا: (قرفة، قرنفل، كمون/ كزبرة، حبهان، جوزة الطيب)

1 ملعقة كبيرة من الزنجبيل الطازج المفروم

2 ملعقة كبيرة من الفلفل الأحمر المطحون

1 ملعقة صغيرة من الشطة المجروشة

3 ملاعق كبيرة من زيت الذرة

1 بصل قطع

¼ كوب من الكرفس القطع

¼ كوب من الجزر القطع

4 فصوص من الثوم

3 بطاطس كبيرة قطع كبيرة

1 ملعقة كبيرة من الزبدة

الطريقة:

للحشو:

- يُسخن الزيت مع السمن في إناء على نار متوسطة ثم تُضاف القرفة والشمر وحلقات الليمون والصنوبر مع التقليب حتى تتداخل المكونات.

- يُضاف عنب الديب وعصير الليمون والماء (أو عصير البرتقال) ثمّ يُضاف جوز الهند المبشور مع التقليب.

- تُخفف الحرارة ويُترك الخليط 10 دقائق ثمّ يُضاف النعناع الطازج مع التقليب لمدة دقيقة حتى تتجانس المكونات.

- يُضاف الأرز المطهو أخيراً مع التقليب الجيد ويُتبل الحشو بالملح والفلفل ويُرفع جانباً ليبرد قليلاً (يُراعى ألا يتم طهوه مدة طويلة حتى لا يُصبح لون النعناع داكناً).

للديك:

- يُغسل الديك جيداً، ويُذاب 1 ½ كوب من الملح الخشن في كمية ماء تكفي لتغطية الديك، ويُترك في الماء المملح لمدة ساعتين، ثمّ يُشطف ويُجفف.

- يُخلط الزبادي مع توابل المصالا والفلفل الأحمر والشطة والزيت جيداً حتى تتداخل مكونات التتبيلة.

- يُرفع الجلد من جهة الرقبة بحيث تُدهن نصف كمية خليط التتبيلة بين اللحم والجلد.

- يُدعك داخل الديك بربع كمية خليط التتبيلة.

- يُحشى الديك بخليط الأرز البارد وتُربط الرجلان للمحافظة على الحشو داخل الديك.

- يُدهن الديك بالمتبقي من خليط التتبيلة مع الدعك الجيّد.

- يُوزع البصل والكرفس والجزر والثوم والبطاطس في قاع القلب، ثمّ يُوضع الديك فوقها، ويُدهن سطح الديك بالزبد ويُصب قليل من الماء في أحد جوانب الصينية.

- يُوضع الديك في فرن حرارته 180 درجة مئوية حسب حجمه (40 دقيقة لكلّ كيلوغرام)، مع دهنه من حين إلى آخر بالسائل المتساقط، على أن تتم تغطيته بورق ألمنيوم نصف المدة الأولى.

- يُترك الديك ليبرد قليلاً ويوضع في طبق التقديم، ويُقدم مع حشو الأرز.