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 جيّداً.

2- نضع جزء من الخليط بقدر فيه زيت ونضيف البهارات ونحرّك حتى يغلي المزيج.

3- ثمّ نضيف ماء مغلي حوالي ¼ 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 200-180 لمدّة ساعة ونصف ثمّ نرفع القصدير ويحمر وجه الدجاج.

6- نسكب الأرز في طبق التقديم ونضيف على الوجه الدجاج المحمر ويزيّن باللوز والصنوبر.