



Jun 06, 2016

**أطباق رمضان (هندي الدجاج بالفحم)**

Written by [حنين كنعان](#)

**الهونات:**

**1 كيلو أرز بسمتي**

**ملعقة صغيرة بودرة زعفران**

1/4 كوب ماء الورد أو ماء / او مرق

1/2 كوب زيت ذرة 2 حبة كبيرة بصل مفروم

دجاجة حمر صغير

بهارات خشنة مشكلة وتتكون من (قرفة عيدان ، ورق غار ، حب هيل، كبش قرنفل، حب فلفل اسود، زنجبيل)

1 قرن فلفل أخضر ارباع منزوع البذور

1ملعقة كبيرة ملح (حسب الحاجة)

1 ملعقة كبيرة بهار مشكل

للتزيين:

1 كوب مكسرات محمصة

لتدخين هندي الدجاج بالفحم:

2 قطعة فحم طبيعي

قطعة من القصدير تلف على شكل طبق صغير.

طريقة التحضير:

1- يغسل الأرز عدة مرات تحت الماء البارد ثم يغمر بالماء ويترك 30 دقيقة.

2- في كوب صغير يوضع الزعفران، يضاف ماء الورد أو ماء، ويترك جانباً.

3- باستعمال سكين حادة أو مقص الهطبخ يقطع الدجاج.

4- في قدر مناسب يوضع الزيت ويسخن على نار متوسطة، يضاف البصل ويقلى إلى أن يذبل.

5- تضاف قطع دجاج وتقلب إلى أن تصبح ذهبية اللون.

6- تضاف البهارات الخشنة (القرفة، الغار، الهيل، القرنفل، الفلفل الأسود والأخضر، الملح).

7- يغمر الدجاج بالماء ويترك على نار متوسطة إلى أن ينضج تماماً.

8- يخرج الدجاج من القدر ويصفى المرق.

9- يوضع الدجاج في صينية فرن ويدهن بقليل من ماء الزعفران ليعطيه لوناً جميلاً عند التحمير (ويوكن دهنه باللبن أو صلصة البندورة).

10- يشوى الدجاج تحت شواية الفرن ليتحمر.

11- يسخن قطعتي الفحم على رأس الغاز مباشرة الى أن تتجهر.

12- في قدر متوسط الحجم توضع كهيبة مناسبة من مرق الدجاج المصفى، وتضاف عليه البهارات المشكله و(كهيبة مناسبة من الزيت) ويترك إلى أن يغلي على نار قوية، يصفى الأرز من الماء ويضاف على المرق. يترك حتى يغلي إلى أن تتكون ثقوب على سطحه.

13- يوزع خليط الزعفران فوق الأرز وخاصة فوق الثقوب المشكلة. يغطى القدر وتخفف النار ويترك الأرز إلى أن ينضج تماماً. ويغلق الغاز.

14- يوضع الدجاج المحمر على سطح الأرز.

15- للتدخين: توضع ورقة الألومنيوم في وسط قدر الأرز وبين قطع الدجاج، يوضع فيها قليل من زيت الذرة أو زيت الزيتون. توضع في ورقة الألومنيوم قطع الفحم المتجهره ليتصاعد البخار ثم يعاد الغطاء على القدر لينتشر الأرز نكهة الفحم. يتم الانتظار عدة دقائق قبل رفع الغطاء.

16- يتم التخلص من قطعة الفحم والورق، يوضع الدجاج جانبا، يقلب الأرز ويسكب في طبق تقديم، توزع قطع الدجاج وتزين بالكسرات ويقدم.

بالصحة والمنا

[رابط الهدونة](#)