

اسهل طريقة عمل دجاج محشي بالأرز



23 نوفمبر 2018 - 21:04

المقادير

- الدجاج : دجاجتان (بحجم وسط، 900 غم)
- بهار سادة : ملعقة صغيرة
- فلفل أسود : ملعقة صغيرة
- القرفة : ملعقة صغيرة
- الأرز المصري : 3 اكواب (منقوع ومصفى)
- ماء ساخن : 4 اكواب
- لحم مفروم : 500 غراماً
- مكسرات : حسب الرغبة (لوز وصنوبر، للتزيين)
- ملح : ملعقة صغيرة

طريقة التحضير

1. يغسل الدجاج ويتبل بالبهارات القرفة والبهار السادة والفلفل الأسود والملح ثم تسلق.
2. توضع اللحمة على النار وتقلي.
3. يضاف الأرز والماء وتترك لمدة 20 دقيقة لينضج الأرز.
4. يصفى الدجاج من ماء السلق ويبرد ثم يحشى.

5. يوضع بالفرن لمدة 10-15 دقيقة لتحمير القشرة الخارجية.