

بالفيديو: طريقة تحضير "برياني الدجاج" على الطريقة الأصلية



22 يونيو 2020 - 00:34

المقادير:

- الدجاج : دجاجة (مقطعة)
- لبن زبادي : كوب
- طماطم : 4 حبات (مفرومة)
- الزنجبيل : ملعقة كبيرة (مفروم)
- الثوم : ملعقة صغيرة (مهروس)
- بهارات برياني : ملعقة كبيرة
- الفلفل الحار : قرن
- ملح : ملعقة كبيرة
- فلفل أسود : ملعقة صغيرة
- البصل : 1 حبة (مقطع جوانح ومقلي)
- البطاطس : 2 حبة (مقطعة ومقلية)

- أرز بسمتي : 4 اكواب
- القرفة : عود
- هيل : حسب الرغبة
- كيش القرنفل : حسب الرغبة
- الزنجبيل : حسب الرغبة (مجفف)

- ورق غار : حسب الرغبة
- الكزبرة : ربع كوب

طريقة التحضير:

1. تبلي الدجاج باللبن الزبادي والطماطم والزنجبيل المبشور والبودرة والثوم وبهارات البرياني والفلفل الأسود والكزبرة والملح.
2. ضعي زيت نباتي بقدر على النار وأضيفي البصل المقلي والهيل والفلفل الأسود وكيش القرنفل وعود قرفة وأضيفي الدجاج المتبل. وغطي القدر لمدة 40 دقيقة.
3. اسلقي الأرز بكمية وفيرة من الماء. مع إضافة عود قرفة هيل حبّ وورق غار وزنجبيل وكيش قرنفل وفلفل أسود حبّ لمدة 7 دقائق.
4. أضيفي البطاطس فوق الدجاج، والأرز المسلوق، وغطي القدر لمدة 15 دقيقة على نار هادئة.
5. قدمي البرياني ساخن. وزيني بالبصل المقلي.