

الفتة الفلسطينية بالحمام المحشي بالأرز



02 يونيو 2021 - 20:19

المقادير

- الأرز المصري : 4 اكواب (مغسول ومنقوع)
- الحمام : 4 أزواج (الطازج)
- الخبز : 4 أرغفة (خبز صاج / لعمل الفتة)
- الفلفل الأخضر : 2 قرن (و4 فصوص ثوم وعصير 2 حبة ليمون لعمل الدقه للفتة)
- بهارات : ملعقتان كبيرتان (للحشوة والخاصة بالحمام مثل الملح الفلفل جوز الطيب القرفة وبصل)
- بهارات : ملعقة كبيرة (لسلق الحمام مثل: ورق الغار ومستكة وبصل وملح قليل من الفلفل الأسود)

طريقة التحضير

1. نقوم بغسل أزواج الحمام جيداً بالماء والخل والطحين والملح ومن ثم نقوم بوضع البهارات عليه ملح وفلفل أسود وقرفة.
2. إعداد الحشوة: نقوم بوضع المقلاة على النار ونضيف قليل من الزيت النباتي ونشوح بصله حتى تأخذ اللون الذهبي ومن ثم نضيف جزء من الأرز المصري المنقوع سابقاً ونقلبه قليلاً ومن ثم نضع عليه البهارات المذكورة سابقاً، ونضيف قليل من الماء ونتركه حتى ينضج ولكن نصف استواء ونطفئ النار ونتركه جانباً ليبرد.
3. ونقوم بتحضير طنجرة بها ماء وعندما تغلي، نضيف قليل من الملح ورق غار قرقة بصل مقطعة الى ثلاثة أرباع ومستكة الخاصة بالطعام ونتركها تغلي على نار متوسطة وفي هذه الاثناء، نقوم بحشي الحمام بالحشوة المعدة سابقاً ونراعي أن لا نملئها بالحشوة كثيراً ومن ثم نقوم بغلقها عن طريقة خياطتها حتى ننتهي من كل الكمية ومن ثم نقوم بقليلها للحمام بالزيت النباتي، وندهنها قبل ذلك بصلصة طماطم أو طماطم طازجة لاسابها لون جميل ومن ثم نسقطها بالطنجرة التي بها الماء المغلي سابقاً ويمكن الاستغناء عن عدم قلي الحمام والاكتفاء بسلقها فقط وتحميرها بالفرن.

4. ونتركها حتى تتضج تأخذ حوالي ساعة تقريبا ومن ثم نبدأ بتحضير الأرز الأبيض بالطريقة المعتادة وعندما يجهز الأرز نقوم بتحضير صينية نضع بها الأرز ننثره بالصينية ومن ثم خبز الصاج بعد تقطيعه الى أجزاء متوسطة ومن ثم مرقة الحمام قليلا حتى يتشرب الأرز والخبز واخيرا طبقة من الأرز ويمكن وضع قليل من حشوة الحمام المعدة سابقا كنوع من الزينة فوق الفته واخيرا الحمام المحشي ونزينه باللوز المحمص ونقدمه بجانب الدقة الفلسطينية عبارة عن فلفل أخضر وليمون نقوم بدقه جيدا حتى ينعم بالمدقة ونضيف عليه عصير ليمون ويمكن إضافة ثوم مهروس حسب الرغبة.