

الارز الكابلي بالدجاج وسهولة تحضيره

Posted on 2018 ,3 يناير



Category: [المطبخ السعودي](#)

بواسطة: المحيط

الارز الكابلي بالدجاج هو من الاطباق المشهورة في [المملكة العربية السعودية](#) وهو من الذها على الاطلاق فهو عبارة عن مزيج من النكهات المتباينة من قشر البرتقال الى البهارات الشهية الى الارز الممزوج بشرائح البصل الذهبية واليوم سيدتي ساقدم لك طبق الاز الكابلي بطريقة سهلة وبسيطة واليك المقادير .

مقادير الاز الكابلي بالدجاج

- افخاد دجاج 6 .
- كوب ارز بسمتي 2 .
- كوب ماء 2 .
- بصل كبيرة الحجم 3 .
- برتقال 1 .

- طماطم 1 .
- فص ثوم 5 .
- ملعقة كبيرة سمنة 2 .
- ملعقة كبيرة رب الطماطم 2 .
- ملعقة صغيرة زعفران 1 .
- ملعقة صغيرة كركم 1 .
- ملعقة صغيرة ملح 1 .
- ملعقة صغيرة فلفل اسود 1 .
- حبات هيل 5 .
- حبات قرنفل 5 .
- عود قرفة 2 .
- ورق غار 2 .

للتزيين

- كوب زبيب 1/4 .

طريقة تحضير الارز الكابلي بالدجاج

- في مقلاة نضع كمية من الزيت النباتي وندعها على نار متوسطة ونضيف اليه افخاذ الدجاج والفلفل الاسود ونقلبها الى ان يتغير لون الدجاج .
- نضع نصف كمية السمنة في قدر كبير وندعها على نار متوسطة ونضيف اليها الماء والملح والكركم والزعفران والهيل والقرفة والقرنفل وورق الغار ونحركهم جيدا وندعهم الى ان يغلي المزيج ثم نضيف الدجاج والبندورة بعد تقطيعها الى مكعبات صغيرة وبرش البرتقالة ورب الطماطم ونتركهم نصف ساعة لينضج الدجاج تماما .
- نكون قد غسلنا الرز وغمرناه بالماء الفاتر وتركناه لمدة نصف ساعة نصفه من الماء جيدا .
- نقطع البصل والثوم الى شرائح ونضعهم في قدر مع الكمية المتبقية من السمنة ونشوحهم الى ان يكتسبو اللون الاشقر ثم نضيف الرز ونقلبه جيدا مع البصل .
- نرفع الدجاج من مرقة الدجاج ونضيفه الى الرز والبصل والثوم الى ان ينغمرو ونغلق القدر ونتركه الى ان ينضج تماما اذا كانت كمية الماء قليلة نسخن قليلا من الماء وزيدنها على الارز الى ان ينغمرو تماما .
- بعد نصف ساعة نحرك الارز الكابلي ونتركه خمس دقائق اضافية .
- بعد التأكد من ان الرز اصبح ناضجا نسكبه بطبق ونصف الدجاج ونرش الزبيب ويصبح جاهز للتقديم بالهناء والشفاء .