

## طريقة عمل الرفيسة

Posted on 2019 ,6 مايو



Category: [إطباق رئيسية](#)

: بواسطة

الرفيسة واحدة من الوجبات الشعبية التي يقدمها لنا المطبخ المغربي، وهي طبق رئيسي يحتوي على الكثير من العناصر الغذائية المفيدة للجسم.

### مكونات الرفيسة

- دجاجة بلدي كبيرة
- حبة بصل مفروم 2
- حبة بصل مقطع جوانح 2
- ملح و فلفل اسود
- نصف ملعقة كركم خرقوم بلدي
- ملعقة صغيرة من راس الحانوت أو المساخن
- فص ثوم 6

- كأس صغير زيت زيتون
- ملعقة كبيرة زبدة مملحة 2
- حزمة بقادونس وكزبرة
- كوب عدس

#### للعجين:

- جم دقيق ابيض 500
- جم دقيق اصفر 250
- ملح
- ماء

## طريقة الرفيسة

1. نعين الدقيق والملح معا باضافة الماء

2. في إناء نضع البصل المفروم + زيت الزيتون + قطع الدجاجة المنظفة +التوابل+ الثوم والسمن، ونقلب جيدا، ونغطيها ونضعها بالثلاجة لمدة ليلة

3. نضع الدجاج في طنجرة على النار مع اضافة القليل من الماء، و نتركه فوق النار ليتشحر

4. نقلب كل 10 دقائق مع اضافة حبوب الحلبة والعدس، ويمكن اضافة الملح و البهارات و السمن و زيت الزيتون إذا لزم الأمر، ونضيف البصل الجوانح ونقلب مع اضافة 2 لتر ونصف ماء وباقة النسمة

5. نغطي الطنجرة ونتركها على النار حتى ينضج الدجاج، وبعد أن نترك العجين يرتاح لمدة ربع ساعة نعمل منها كويرات في حجم حبة المشمش مع دهن الديدن و العجين بخليط (الزيت و الزبدة المذابة)، ثم نغطي بورق بلاستيك

6. نفرد العجين بمساعدة خليط الزيت و الزبدة لتكون رقيقة السمك، ثم نغلق في مقلاة بدون دهن، ثم نلف الفطائر على الطاولة ونقطعها شرائح رفيعة بالمقص أو السكين

7. نضع الفطائر المقطعة في طبق وفوقها الدجاج، وتسقى بالمرق وتقدم