

طريقة عمل دجاج بالحشو

Posted on 2019 , 13 أبريل



Category: [أطباق رئيسية](#)

: بواسطة

يعد الدجاج بالحشو واحدا من الأطباق الرئيسية الشهيرة على مستوى العالم العربي، كما أنها من الأكلات التي تصلح أن تقدم في العزائم والمناسبات، واليوم نقدم لكم طريقة عمل دجاج بالحشو في المنزل بطعم رائع

مكونات الدجاج بالحشو

- دجاجة كاملة
- كوب أرز بسمتي 2
- حبات بصل مفروم 6
- ثمرة بطاطس مقطع مكعبات متوسطة 2
- نصف كوب صنوبر
- نصف كوب بقدونس مفروم
- نصف كوب شبت مفروم
- فصوص ثوم مهروس 5

- ربع كوب زبيب منقوع
- ملعقة صغيرة بهار مشكل
 - ملعقة صغير ملح
 - ملح صغيرة لومي
- نصف ملعقة صغيرة هيل
- ملعقة صغيرة كركم
- حبة متوسطة بصل أرباع
 - حبات هيل 4
 - عود قرفة
 - حبات قرنفل 6
- نصف ملعقة صغيرة زعفران
 - ربع كوب ماء
 - بيضة مسلوقة

طريقة الدجاج بالحشو

1. اغسلي الأرز وانقعيه في الماء لمدة نصف ساعة.
2. ضعي الماء والزعفران في كوب صغير.
3. نضع الدجاج في إناء واسع، ونضيف إليه ورق الغار والهيل والبصل واللومي والملح والقرفة واملئي الإناء بالماء وضعيه على نار عالية وعندما يبدأ بالغليان تخلصي من الرغوة التي ستظهر، ثم غطي الإناء واطريه على نار هادئة لمدة نصف ساعة.
4. ضعي الدجاج جانبا، واغلي المرقة بقوة، ثم ضيفي الأرز واطريه لمدة 9 دقائق، ثم صفي الأرز وضيفي الزعفران.
5. ضعي الزيت في مقلاة عميقة وبعد أن يسخن اقليه به البطاطس حتى تصبح ذهبية اللون، واقلي الدجاجة في نفس الزيت حتى تصبح ذهبية اللون.
6. **لعمل الحشو:** في مقلاة عميقة ضعي 3 ملاعق كبيرة من الزيت أضيفي البصل مع التقليب ليذبل، نضيف الثوم وعندما تظهر رائحته نضيف الصنوبر والبهار والبطاطس والزبيب والملح واللومي والكركم والهيل ونقلب، ونضيف البقدونس والشبت مع التقليب لثواني.
7. ضعي الحشو داخل الدجاجة والبيضة.
8. في إناء متوسط ضعي نصف كمية الأرز لتغطي القاع، ثم ضعي الدجاجة وفوقها باقي كمية الأرز، ثم ضعي القدر على نار هادئة لمدة 15 دقيقة.
9. في طبق التقديم، ضعي الأرز وقطعي الدجاجة وضعيها فوقه، وقطعي البيضة لتزيني بها الطبق.