

مجبوس دجاج إماراتي

Posted on 2018 ,7 سبتمبر



Categories: [اطباق رئيسية](#), [المطبخ الإماراتي](#), [المطبخ الخليجي](#)

بواسطة: هبة محمد

مجبوس الدجاج ، هو طبق إماراتي شهير، وهو من الوصفات اللذيذة والشهية وسهلة التحضير

المقادير

- كيلو دجاج مقطع
- كيلو أرز مغسول ومنقوع في الماء لمدة 10 دقائق ثم يصفى
- حبة طماطم مقطعة 2
- بصلة كبيرة مقطعة شرائح
- ملعقة كبيرة صلصة طماطم
- كوب ماء 2-3
- كوب كسبرة مفرومة

- (حبات لومي أسود (الليمون الأسود المجفف 4
- قرنفل، قرفة، هيل، أوراق غار -
- ملعقة صغيرة كركم
- ملح ولفل أسود
- بهارات عربية بودرة "ملعقة صغيرة قرفه ناعمة
- ملعقة صغيرة فلفل أحمر ناعم
- ملعقة صغيرة كمون حب
- ملعقة صغيرة هيل حب
- ملعقة صغيرة كزبرة حب
- ملعقة صغيرة مسمار(قرنفل) حب
- "ملعقة صغيرة زنجبيل ناعم بودرة
- ملعقة صغيرة زنجبيل معجون
- ملعقة صغيرة ثوم معجون 1
- فلفل أخضر حار

طريقة التحضير

1- يوضع زيت في إناء، ثم يضاف البصل ويقلب إلى أن يميل لونه إلى البني الفاتح-

(تضاف البهارات الصحيحة (القرفة، القرنفل، ورق الغار، الهيل-2

تضاف البهارات المطحونة ويوضع عليها الدجاج ويحمر لمدة 10 دقائق مع التقليب بخفة -3

تضاف الطماطم ومعجون الطماطم والكسبرة والثوم والزنجبيل واللومي، نقلب إلى أن تصبح الطماطم لينتة. يمكن هنا إضافة -4
اللفل الأخضر

5- يضاف الماء ويترك إلى أن يستوى الدجاج، ثم نقوم بإخراج الدجاج ووضعه في الفرن ليتحمر -

6- نضع الأرز في إناء عميق مع التحكم في مقدار المرق المناسب لطبخه (كل كوب أرز بسمتي = كوب وربع إلى كوب و نصف -
(ماء تقريباً

7- عند تبخر ماء الأرز، نعيد وضع الدجاج فوق الأرز ونغلق القدر لمدة 25 إلى 30 دقيقة على نار هادئة جداً حتى تمام الاستواء -