



## فتة الدجاج

### Ingredients

- 1 piece بيتا خبز
- 1 kilogram مقطع كامل دجاج
- 6 cups ماء
- 1 Small ناعما ع مَقط ،بصل
- 4 cubes ماجي من الدجاج مرقة
- 1 piece قرفة عود
- 2 tbsp محمص ،صنوبر
- 25 g خشنا مَقطعا فستق
- 25 g لوز
- 1 tbsp مفروما ،بقدونس
- 1 lb :للأرز
- 2 tbsp نباتي زيت
- 250 g مفروم بقر لحم
- 0.5 tsp القرفة مسحوق
- 0.5 tsp مطحون أسود فلفل
- 0.5 tsp البابريكا مسحوق
- 0.5 tsp هال
- 1.5 cups بسمتي أرز
- 1 lb :للصلصة
- 2 cups زبادي لبن
- 4 Cloves مسحوقا ،طازج ثوم
- 2 tbsp طحينة

### Instruction

1. يُحمّص الخبز العربي ويُقطّع إلى قطع صغيرة ويوضع في طبق كبير للتقديم.
2. يوضع الدجاج والماء في وعاء كبير ويُغلى المزيج و تُرفع الرغوة كلما ظهرت على الوجه، ثم يُضاف البصل، ومكعبات مرقة الدجاج ماجي، وعود القرفة. تُطهى المكونات لمدة 50 دقيقة أو إلى أن يصبح الدجاج مطهواً جيّداً.
3. يُستخرج الدجاج من المرقة، ثم يُسحب العظم من قطع اللحم ويوضع اللحم ومرقة الدجاج جانباً.
4. يُحمّى الزيت في وعاء كبير للصلصة ويُضاف إليه اللحم المفروم والتوابل ويُقلّى المزيج إلى أن يصبح اللحم ذهبياً. يُضاف الأرز من ثم 2¼ كوب أو 560 مل من مرقة الدجاج، وتُغطى المكونات وتترك على نار خفيفة لمدة 25 دقيقة أو إلى أن يصبح الأرز مطهواً جيّداً.
5. لتحضير الطبق:
6. يُسكب القليل من مرقة الدجاج فوق الخبز المحمص داخل طبق التقديم، ثم يُسكب الأرز فوق الخبز وتُمزج كلّ المكونات الخاصة بصلصة اللبن ثم تُسكب فوق الأرز وتوضع قطع الدجاج واللحم فوق اللبن.
7. يُزيّن وجه الطبق بالمكسرات المحمّصة ويُرش البقدونس فوقها، ثم يُقدّم على الفور.

### Nutrition

90 Minutes

Carbohydrates	25.54 g
Energy	775.66 kcal
Fats	53.96 g
Protein	46.92 g

6 أشخاص