

## المقلوبة الفلسطينية الشهية



05 يوليو 2021 - 22:25

## المقادير

- الأرز قصير الحبة : كيلو ونصف
- الباذنجان : 2 حبة
- القرنبيط : نصف رأس
- الجزر : 10 حبات
- البطاطا : 2 حبة
- الدجاج : دجاجتان
- البصل : حسب الرغبة
- ورق غار : حسب الرغبة
- القرنفل : حسب الرغبة
- مرق دجاج : حسب الحاجة
- مكسرات : حسب الرغبة
- ملح : حسب الرغبة

## طريقة التحضير

1. ننقع الأرز بماء دافئ ثم نحمر البصل ونضع عليه الدجاج وعندما يحمر الدجاج نضع القرنفل وورق الغار ومرق الدجاج.
2. نقلي جميع الخضراوات المذكورة ثم نصف الأرز من الماء ثم نضع الدجاج في قعر الطنجرة ونضع فوقه الباذنجان وقليل من البطاطا والجزر والقرنبيط ثم نضع القليل من الأرز المتبل ونضع فوق الأرز المتبقي ويوضع على الأرز المرق.

3. نضع الطنجرة على النار حتى الاستواء.
4. ثم نقدم المقلوبة ونضع عليها بعض المكسرات.