

## الكبسة بالطريقة الفلسطينية



05 يوليو 2021 - 22:29

### المقادير

- الجزر : 5 حبات (ميشور)
- الجزر : 1 حبة (مقطع)
- الفلفل الأخضر : 1 حبة
- الثوم : فصان
- البصل : حسب الرغبة (مقطع)
- بهار مشكل : حسب الرغبة
- بهار كبسة : حسب الرغبة
- فلفل أسود : حسب الرغبة
- صلصة طماطم : حسب الحاجة
- الدجاج : 6 قطع
- الأرز طويل الحبة : حسب الحاجة
- زبيب : حسب الرغبة (مقلي)

### طريقة التحضير

1. اقلي البصل المقطع مع إضافة الثوم والفلفل والجزرة المقطع.
2. أضيفي الدجاج واستمري بالتقليب حتى يتحول لون الدجاج للون الأبيض.
3. أضيفي الماء والملح والبهارات المشكلة والفلفل الأسود وبهار الكبسة ثم أضيفي ملعقتين الى ثلاث ملاعق كبيرة من صلصة البندورة.

4. انتظري حتى الغليان على درجة حرارة مرتفعة ثم اخفضي درجة الحرارة عند الغليان وقومي بتغطية الوعاء واتركيه لمدة ٤٥ دقيقة.
5. في وعاء منفصل انقعي الأرز بالماء المغلي وانتظري ربع ساعة ثم اغسليه وصفيه.
6. اخلطي الأرز مع الزبيب المقلي والجزر المبشور وبهار الكبسة والقليل من الملح وباقي البهارات.
7. بعد الانتهاء من الدجاج قومي بتصفيه الشوربة وضعيها فوق الأرز لتكون أعلى من مستوى سطح الأرز ب ١ سم.
8. ضعي الأرز والشوربة على الغاز بدرجة حرارة مرتفعة وانتظري الغليان ثم اخفضي الحرارة واحكمي الوعاء حتى نشفان المرق واستواء الأرز.
9. اسكبي الأرز في صحن التقديم وزيني باللوز المقلي والزبيب المقلي.
10. قومي بتحميم الدجاج أو قلبه.