

طريقة عمل البرياني

طريقة عمل البرياني



الفهرس

- 1 البرياني
- 2 طريقة البرياني
 - 2.1 المكونات
 - 2.2 طريقة التحضير
- 3 صلصة دقوس الباذنجان
 - 3.1 المكونات
 - 3.2 طريقة التحضير

البرياني

يعتبر البرياني من الأكلات الشهية التي يكثر طلبها، ويكثر محبّوها، وذلك لمنظر البرياني الجذاب وألوانه، ولخفته على المعدة، وطريقة عمله سهلة جداً ولا يحتاج إلى الكثير من الوقت أو الجهد، وإليك هذه الطرق السهلة والسريعة للقيام بعمله.

طريقة البرياني

المكوّنات

- ثلاث ملاعق كبيرة من السمّنة أو الزبدة.
- ملعقة صغيرة من الهيل.
- نصف ملعقة صغيرة من الفلفل أسود.
- نصف ملعقة صغيرة من الشطة مجروشة.
- ملعقة صغيرة من الكركم.
- ملعقة صغيرة من الكمّون.
- ملعقتان صغيرتان من الملح.
- بصلتان متوسّطتان مفرومتان فرماً ناعماً.
- ستة فصوص من الثوم المهروس.
- ملعقة كبيرة من الزنجبيل المفروم.
- قرنان من الفلفل الأخضر مفروم.
- ثلاث حبات كبيرة من الطماطم، مقشّرة.
- نصف كوب من اللبن الزبادي.
- ورقتان من الغار.
- عود من القرفة.
- كيلو غرام من الدجاج، مقطّع.
- ربع كوب من النعناع الأخضر المفروم.
- نصف كوب من الكزبرة الخضراء.

الأرز:

- ثلاث أكواب من أرز بسمتي.
- ثلاث ملاعق كبيرة من السمن
- نصف ملعقة صغيرة من الزنجبيل المفروم.
- ستّ حبّات من الهيل، صحيح.
- ملعقة كبيرة من ماء الورد مع ربع ملعقة صغيرة من الزعفران.
- ستّ حبّات من القرنفل، صحيح.
- عود من القرفة.
- ملعقتان صغيرتان من الملح.

طريقة التحضير

- انقعي الأرز في الماء واتركيه جانباً، اوفرمي البصل إلى قطع صغيرة، وافرمي الثوم أيضاً معه، وضعي السمن في القدر، وقلبي البصل والثوم حتى يذبل، وأضيفي الفلفل الحار إن شئت وباقي البهارات الحبّ واتركيهم قليلاً كي يختلطوا جميعاً وينضجوا.
- ضعي قطع الدجاج وقلبيهم معاً، بعد ذلك أضيفي اللبن واستمري في التقليب.
- ضعي البهارات جميعها والملح والكمون وأضيفيهم إلى القدر وقلبيهم جيداً معاً.
- افرمي حبيبات الطماطم قطعاً صغيرة، وافرمي الكزبرة أيضاً فرماً ناعماً وأضيفيهم بعد ذلك إلى سابقهم.
- اتركي القدر حتى تغلي، بعد ذلك، خففي النار تحتها، وغطّيها حتى تنضج وحدها.
- صفّي الأرز بعد سلقه واغسله جيداً، ضعي في قدر أخرى مقداراً كافياً من الماء تتناسب ومقدار الأرز.
- أضيفي الملح بعد الغليان وجميع البهارات، واسكبي الأرز حتى تسلقيه، حين يجهز الأرز ضعي على الدجاج والتوابل واخليطهم جيداً.
- غطي القدر، كي ينضج من ماء الدجاج والماء القليل الذي تضيفينه، واتركيه على نار هادئة.
- ضعي قليلاً من ماء الورد مع الزعفران وقليل من الماء، واخليطهم جيداً، ثمّ أضيفيهم إلى الأرز والدجاج، حتى تضيفي على الأرز اللون المحبّب الذي تريدين.
- حضري صلطة عربيّة بجانب طبق البرياني، وهي تتكوّن من: حبتين من البندورة، وضمّة من البقدونس، وحبّة من الليمون، وقرنين من الفلفل الأخضر، وبعض أوراق النعنع، ورشه من الملح.
- زيّني طبق البرياني باللوز المقليّ، والزبيب المقليّ.

صلصة دقوس الباذنجان

المكوّنات

- عشر حبات من الباذنجان، أسود متوسط الحجم.
- خمس حبات من الطماطم.
- عشرة فصوص من الثوم.
- خمسة عشر قرناً من الفلفل الحار الأخضر، أو الأحمر.
- كوب من معجون الطماطم.
- ملعقة صغيرة من البهارات المشكّلة.
- ملعقة صغيرة من الكمون.
- ملعقة صغيرة من الكزبرة جافة.

- ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود.
- عصير ليمون.
- ملح حسب الرغبة.

طريقة التحضير

- قطعي الباذنجان إلى شرائح ثم اقليها حتى يسودّ دون أن يحترق، ثم اتركه حتى يبرد.
- اخلطي الثوم مع الطماطم في الخلاط الكهربائيّ.
- أضيفي شرائح الباذنجان المقلّي إلى المحتويات في الخلاط واخلطيهم بشكل خشن لتبقى قطع من الباذنجان.
- ضعي ملعقتان من الزيت في قدر على النار، ثم ضعي معجون الطماطم، وأضيفي البهارات والملح.
- أضيفي الخليط من الخلاط بالكامل على معجون الطماطم واركبه على نار هادئة مدّة نصف ساعة أو أكثر حتى يتبخّر الماء الموجود فيه.
- أضيفي عصير الليمون ويكون جاهزاً للتقديم.

مجلوبة من “<http://baytdz.com/?id=338186> عمل_البرياني/طريقة_عمل_البرياني/”

<<-

##البرياني, #عمل, طريقة

#فن الطهي