



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

رز داخلي İç Pilav



0.1 كوب ماء رز
1 فنجان قهوة زيت
1 فنجان قهوة طير
2 ملعقة حساء فستق
صدر الدجاج
حجري الدجاج
1 ملعقة شاي فلفل
1 ملعقة حلو ملح
نصف باقة الطماطم
1 ملعقة شاي فلفل
0.2 كوب ماء من ميا

- # يتبقى الأرز في الماء المالح نصف ساعة, يغسل ويصفى
- # يوضع الزيت في القدر ويسخن, ويضاف الفستق
- # بعد إضافة الفستق يوضع طير العنب, ويشوي حوال 1 دقيقة بعدها يضاف كبد الدجاج المقطوع رقيقاً وفناء الدجاج
- # بعدما يشوي هذا المواد 5 دقائق, يضاف الأرز ويشوي عدة دقائق أيضاً
- # يضاف عليها مياه اللحم والتوابل
- # عند مغلي لحم المياه يؤخذ الحرارة على المنخفض, ويطبخ في الحرارة المنخفض 12 دقائق
- # يضاف عشب المقطوع رقيق على الأرز قبل أخذها من المحجر فوراً ويوضع بين الغطاء ورق منشفة ويتبقي

ملاحظة : وبعد هذا الأرز لأجل محشو الهندي