



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

الأرز عجم Acem Pilavi



٢ عدد صدر الدجاج
٤ أعداد بيض
١ كوب ماء رز
٧ - ٨ فروع بقدون
١ ملعقة حساء طيب
١ ملعقة حساء فس
١ فنجان قهوة زيت
١ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة شاي فلفا
١ ملعقة شاي فلفا
٢ كوب ماء من ميا

- # يوضع ١ فنجان قهوة زيت ١ كوب ماء أرز مغسول، ويشوي بعد ما يشوي ٥ دقائق يضاف ٢ كوب ماء من مياه، يوضع ملح يطبخ أولاً في الحرارة المتوسطة ثم منحفضة ١٧ - ١٥ دقائق يوضع ورق منشف بين الغطاء والقدر ويترك الأرز إلى نقع
- # يكسر ويجلد البيض واحد، ويطبخ في مقلاة خفيف الزيت بيض مخلوط بسيطة، وفي هذا الشكل يعد بقية أمليت
- # يضاف مغلي ومكدوح صدر دجاج، بقدونس مفرم الرقيق، فلفل أسود مشوي فستق صنوبر، زيت المستوي، فلفل افراجي، ويخلط، ينقسم على ٤ أجزاء مساوي
- # كل من وسط أمليت وضع رايس دجاجي المعد ويجعل مثل حزمة
- # يوضع أعداد الطرف تجعد يأتي على تحت في صغير وعاء قدرة على الحرارة ويعد بقية أمليت بنفس الشكل
- # ويطبخ في الفرن الساخن ١٩٠ درجة ٥ دقائق
- # وتقدم للخدمة ساخنة

ملاحظة : إن الأرز عجم من أكلات المطبخ العثماني