

الفصل العاشر

الأرز

أرز بفتول مع اللحمة

المقادير:

- ٣٥٠ غرام من الفول الأخضر المنقى الطري الخالي من الخيوط الجانبية.
- ٢٥٠ غرام من لحمة الخروف المنظفة والمقطعة رأس عصفور.
- ٣٥٠ غرام من الزبدة.
- ٢٥٠ غرام من البصل المفروم فرماً ناعماً.
- ٢٠٠٠ غرام من الأرز المنقى والمنقوع بالماء الساخن.
- ملح وبهارات.

الطريقة:

يقلّى اللحم، وبعدها يضاف البصل ويقلب جيداً، ثم يضاف الفول المغسول والمعدّ كما ذكر، وينسّف مع البصل واللحم ويراعى التنسيّف والتحريك لمدة ٢٠ دقيقة وعند نضج اللحم والفول يضاف الأرز المطلوب ويقلب أيضاً وتضاف البهارات والملح المطلوب ثم يضاف الماء الساخن اللازم، ويقدم هذا النوع من الطعام ساخناً ومعه لبن رايب، أو سلطة خيار مع اللبن.

ملاحظة:

يمكن تقديم هذا النوع بدون لحم.

* * *

أرز مع الكمأة بالزيت

المقادير:

- ٢٥٠٠ غرام من الكمأة من ذات اللون الأسمر الجيد.

- ١٠٠٠ غرام من البصل المقطع جوانح .
- ٢٠٠ غرام من الزيت، ملح طعام وبهارات .
- ١٥٠٠ غرام من الأرز المنقوع بالماء الساخن .

الطريقة :

تقشر الكمأة وتقطع بعد غسلها جيداً، تحمر جوانح البصل بالزيت وتقلي حتى يصبح لونها أشقر تقريباً، يضاف إليها الكمأة وتقلب لمدة عشر دقائق، ثم يضاف الملح والبهارات وقسم من الماء الساخن، وبعد ذلك تترك علي نار هادئة لتنضج ويتبخر الماء قليلاً، ثم يضاف الأرز المنقوع، ويقلب الجميع قليلاً ثم يضاف بقية الماء الساخن وتقوى النار حتى يغلي ما في الوعاء، وبعد ذلك تخفف النار وتغطي لمدة عشر دقائق فقط، ثم يقلب الأرز ويغطي مرة ثانية لمدة عشر دقائق أيضاً، ثم يسكب في جاط ويزين بالحامض والكمأة المسلوقة ويقدم بارداً .

ملاحظة :

إذا استعملت الزبدة يقدم الأرز ساخناً .

* * *

أرز بالبندورة

المقادير :

- ٢٠٠٠ غرام من الأرز المنقي والمنقوع بالماء الساخن .
- ١٥٠٠ غرام من لحمة الخاروف الموزات .
- ٣٠٠ غرام من البصل المفروم فرماً ناعماً .
- ٥٠٠٠ غرام من البندورة المقشرة .
- ٤٥٠ غرام من السمنة أو الزبدة المذابة .
- ملح طعام مع بهارات .

الطريقة :

تذاب الزبدة أو السمنة في كسرولة على النار، وبعد ذلك يضاف اللحم والبصل ويقلب الجميع جيداً حتى يتحمر الجميع .

بعد ذلك تضاف البندورة ويقلب الجميع لمدة عشرين دقيقة، وبعد ذلك يضاف كمية من الماء الساخن والملح والبهارات المطلوبة، وتوضع على نار هادئة حتى تنشف قليلاً.

ثم يضاف الأرز ويقلب الجميع قليلاً، وبعد ذلك يضاف بقية الملح والماء الساخن اللازم، وعند أول غلية ينقل إلى نار هادئة حتى يتبخر، وعند أول البخار يرفع بعد عشر دقائق عن النار ويقلب جيداً، ويغطي لحين الطلب.
ملاحظة:

عند طهي الأرز يضاف الماء الساخن مع كمية الأرز بمعدل لتر ماء لكل كيلو غرام من الأرز.

* * *

أرز مع البطاطا بالزيت

المقادير:

٣٠٠٠ غرام من البطاطا المقشرة والمغسولة والمقطعة على شكل مكعبات.

٣٥٠ غرام من الزيت.

٤٥٠ غرام من البصل المفروم فرماً ناعماً.

١٠٠ غرام من رُب البندورة مع ٨٥٠ غرام بندورة طازجة ومقشرة، تعصر وتصفى.

١٥٠٠ غرام من الأرز الجيد المنقي والمنقوع بالماء الساخن.

الطريقة:

يصب الزيت في كسرولة على النار ويحمر البصل على نار قوية حتى يحمر البصل، تضاف البطاطا وتقلب مع البصل لمدة عشرين دقيقة، ثم يضاف الملح والبهار اللازم وصلصة البندورة المصفاة، وتترك على نار هادئة حتى ينضج الجميع، وبعد ذلك يضاف الأرز بعد تصفيته من الماء، ثم يضاف إليه الماء الساخن المطلوب، وعند أول غلية تخفف النار ويترك حتى ينضج، ويقدم بارداً.

ملاحظة:

إذا طبخ هذا النوع بالزبدة أو بالسمن يقدم ساخناً.

* * *

أرز مع السبانخ

المقادير:

٢٠٠٠ غرام من الأرز المصري المنقى والمنقوع.

١٠٠٠ غرام من البصل المفروم فرماً ناعماً.

٦٠٠٠ غرام من السبانخ.

٤٠٠ غرام من الزيت.

ملح طعام وبهارات.

الطريقة:

يوضع الزيت في وعاء على النار، وبعد أن يحمى يضاف إليه البصل ليحمر جيداً، وعندما يبدأ البصل في الاحمرار يضاف إليه السبانخ، ويقلب مع البصلة مرات عديدة بالكبشة ولمدة عشرين دقيقة، وبعد ذلك ينقل إلى نار هادئة، ويضاف الملح والبهار إلى الجميع، ويترك الجميع يغلي جيداً مع مراعاة التحريك ويبقى هكذا حتى ينضج الجميع، وعندئذ يضاف الأرز ويضاف إليه الماء الساخن المعد لذلك.

يترك الجميع على النار حتى ينضج، فيسكب في الوعاء المعد له، ويقدم بارداً بعد تزيينه بالليمون الحامض.

ملاحظة:

يقدم الأرز ساخناً إذا عمل بالزبدة.

* * *

الأرز مع الكوسا بالزيت

المقادير:

١٠٠٠ غرام من الأرز المصري المنظف والمنقوع.

٣٠٠٠ غرام من الكوسا المبروش والمقطع أربعة أربعة على أن ينظف من

اللب والبذر ويقطع قطع مناسبة.

- ٢٠٠ غرام من الزيت .
- ٢٥٠ غرام من البصل المفروم فرماً ناعماً .
- ملح وبهارات .
- ٢ لتر من الماء الساخن لطهي الأرز .

الطريقة :

يحمى الزيت في كسرولة على النار، وبعد ذلك يضاف إليه البصل حتى يحمر، ثم يضاف الكوسا بعد غسله وتصفيته من الماء ويحرك أيضاً بالكبشة من وقت إلى آخر لمدة عشرين دقيقة، ثم يضاف الملح اللازم والبهارات، وتقلب أيضاً بالكسرولة مع مواصلة تنسيق الكوسا. بعد ذلك تخفف النار وتغطي الكسرولة على النار، وكل مدة يقلب الكوسا أيضاً، ثم يضاف الماء الساخن وترفع النار قليلاً حتى يغلي ما في الوعاء جيداً. ثم تخفف النار ويضاف الأرز بعد تصفية من الماء ويغلي على نار قوية متوسطة.

وبعد أول غلية يبقى الأرز عشر دقائق، ثم يرفع عن النار ويقلب قليلاً ويترك مدة، ثم يقدم في طبق جاهز وهو بارد.

ملاحظة :

إذا طبخ بالسمن أو الزبدة، يقدم ساخناً.



أرز بالدجاج مع الصلصة البيضاء

المقادير :

- خذ أربعة من الدجاج الطازج ونظفها وضعها في كسرولة على النار للسلق .
- ٢٠٠٠ غرام من الأرز المصري المنقوع .
- ١٥٠ غرام من الطحين الأبيض المنخول من أجل الصلصة .
- ١٥٠ غرام كريمة طازجة .
- ملح وبهار أبيض وقليل من جوزة الطيب .

٣٠٠ غرام جبنة مبشورة.

٢٠٠ غرام زبدة لتحميص الطحين.

الطريقة:

ينظف الدجاج المراد طهيه، ويوضع في كسرولة على النار، ويضاف الماء اللازم لسلق الدجاج، وبعد أول غلية نرفع الزفرة بكبشة من الألمنيوم، ثم يضاف رأس بصل مقشر مع بقدونس وورقة غار وعود قرفة، ثم تخفف النار ويبقى الدجاج على النار حتى ينضج.

ثم ينزع الدجاج من الكسرولة ويوضع جانباً، ويصفى المرق ويعاد إلى النار ثانياً، يضاف ٢٠٠ غرام من السمينة للأرز ويقلب جيداً على النار داخل كسرولة، لمدة ٢٠ دقيقة، ثم يضاف الملح اللازم ويسكب الماء الساخن أو مرق الدجاج، حيث يفلفل الأرز ويترك فوق نار متوسطة حتى ينضج الأرز.

بعد ذلك توضع الزبدة على النار داخل كسرولة حتى تذوب، ثم يضاف الطحين ويقلب جيداً بالزبدة حتى يأخذ لوناً ذهبياً، وتملح الصلصة ويضاف البهار الأبيض وقليل من جوزة الطيب، ويضاف المرق الغالي مع مراعاة التحريك.

وبعد أن تغلي قليلاً تنقل إلى نار خفيفة، ثم تضاف الكريما الطازجة، ثم تصفى الصلصة بالمصفاة ثانياً، وعند السكب يسكب الأرز بقلب دائري، ويسكب في جاط أيضاً ويوضع الدجاج فوق الأرز، ويسكب عليه قليل من الصلصة ويقدم ساخناً.

* * *

أرز مع الدجاج

المقادير:

دجاجتان من النوع الجيد بوزن ٢٠٠٠ غرام بعد التنظيف.

١٥٠٠ غرام أرز مصري منقى من النوع الجيد.

٢٠٠ غرام من الزبدة.

ملح طعام.

الطريقة :

يسلق الدجاج بداخل وعاء على النار وعند أول غلية تزال الزفرة بملعقة كبيرة، ثم يضاف بعض النباتات العطرية ورق غار، رأس بصل مشوي، عود قرفة، عروق بقدونس، قليل من الملح أيضاً، أو تحمر الدجاجتان بالزبدة وعند احمرارهما يضاف إليهما الماء المطلوب ويترك حتى النضج .

بعد ذلك تنزع من الماء وتوضع جانباً، ويقلب الرز جيداً ويضاف مرق الدجاج له بدل الماء الساخن ويترك الأرز على نار متوسطة حتى ينضج، وبعد ذلك يقلب الأرز قليلاً ويسكب في جاط معد لذلك، وتوضع فوقه قطع الدجاج مع قليل من الصنوبر يرش على الوجه ويقدم ساخناً.

ملاحظة :

عند طبخ الأرز المصري، الماء اللازم دائماً كل مكيال أرز يحتاج مكيال ماء ساخن .

أما الأرز الإسباني فيحتاج مكيال وربع .

أما الأمريكي يحتاج لمكياين .

* * *

أرز مع الكفتة

المقادير :

٤٠٠٠ غرام من الأرز المصري المنقى والمنقوع بالماء الساخن .

٢٥٠ غرام زبدة أو سمنة لتحمير اللحم والأرز .

٢٥٠ غرام من البصل المقطع جليان .

٢٠ غرام ثوم مفروم فرماً ناعماً .

٢٠٠ غرام من الجزر والكرات .

قرفة، وبهار أبيض، وملح طعام، وقليل من جوزة الطيب .

٣٠٠ غرام صلصة بندورة .

قرنان فليفلة حارة مفرومة والخالية من البذور وتقطع ناعمة .

١٠٠ غرام طحين .

٣٠٠ غرام بازلاء مسلوقة .

٣٠٠ غرام جبنة مبشورة من جبنة البرمزان .

صفار أربع بيضات .

٢٥٠٠ غرام أرز مصري .

الطريقة :

يفرم اللحم مرتين على الماكينة ويضاف إليه ٥٠ غرام من الطحين والبهارات والملح اللازم و صفار البيض ، ويدعك الجميع جيداً باليد ويقرص أقراصاً دائرية صغيرة .

وعند عمل الأقراص يراعى غمر الأيدي بالماء البارد ، من وقت لآخر .

تذاب الزبدة على النار مع قليل من الزيت النباتي لقلي أقراص الكفتة ، وبعد قليها تنقل إلى وعاء آخر ، ثم يحمر البصل والثوم قليلاً ، ثم يضاف الجزر والكرات ويقلب الجميع جيداً لمدة عشر دقائق .

وعندما يبدأ الاحمرار يضاف القسم الثاني من الطحين ويقلب الجميع أيضاً لمدة عشر دقائق ، ثم تضاف صلصة البندورة والبندورة المقطعة مع الفليفلة المفرومة ، ثم الملح والبهار اللازم ، ثم يضاف الماء اللازم أيضاً ليغلي الجميع جيداً وتنضج .

وبعد ذلك تطحن وتصفى بالمصفاة وتعاد إلى الوعاء لتغلي لمدة ثلاثة أرباع ساعة ، ثم يفلفل الأرز على حده مع إضافة ما تبقى من صلصة الكفتة ، ويقدم الأرز مسكوباً على شكل قالب مستدير والكفتة في داخل القالب .

ملاحظة :

يمكن تزيين جوانب الأرز بالبازلاء المسلوقة والمسخنة بالزبدة ، وإضافة قليل من الصلصة للأرز ، ثم رش الجبنة اللازمة .

أرز بالدجاج مع صلصة البندورة

المقادير:

- ٤٠٠٠ غرام من الدجاج المنظف المغسول جيداً.
- ٢٠٠٠ غرام من الأرز المنقى المغسول والمنقوع بالماء الساخن.
- ٦٠ غرام من الزبدة.
- ٢٠٠٠ غرام من عصير البندورة الحمراء المصفى من البذور.
- ٥٠ غرام من رب البندورة.
- ملح وبهار أبيض.
- ٥٥٠ غرام من الماء لطهي الأرز.

الطريقة:

تذاب الزبدة في كسرولة على النار يقلب فيها الدجاج المعد والمنظف حتى تحمر جيداً، ثم تضاف البندورة المقشرة والخالية من البذر والملح والبهار اللازم والماء حتى يغلي جيداً ثم يرفع لحم الدجاج من الكسرولة ويوضع على جانب من الفرن، يصفى المرق جيداً ويعاد ويغلى على النار، وبعد ذلك يضاف إليه الأرز المنقوع بعد تصفيته من الماء مع الملاحظة بأن المرق يكفي للأرز.

يترك الأرز على نار هادئة حتى ينضج فيقلب الأرز جيداً ويسكب في جاط ويقطع الدجاج أرباعاً ويضاف فوق الأرز مع إضافة ١٠٠ غرام صنوبر مقلي ويرش على الأرز.

ويمكن تقديم لبن مع هذا الصنف من الأرز.

* * *

الأرز على الطريقة اللبنانية

المقادير:

- ٢٠٠٠ غرام من الدجاج.
- ١٥٠٠ غرام من الأرز المصري المنقى والمنقوع بالماء الساخن.
- ٢٥٠ غرام من الزبدة.

٦٠ غرام من الكراوية .
ملح طعام ولقطتان من البهارات .
٢٤٠٠ غرام من الماء الساخن تقريباً .

الطريقة:

ينظف الدجاج ويقلى بالزبدة الذائبة في مقلاة على النار ويرفع الدجاج إلى وعاء آخر، ثم يحمر البصل في نفس المقلاة لمدة عشر دقائق، وبعد ذلك يضاف الماء والدجاج المحمر والملح وقسم من الكراوية ويقلى الجميع إلى أن ينضج الدجاج، فيرفع مع الدجاج ويصفى المرق بالشنوار ويعاد إلى النار ليغلي ثانياً، ويصفى الأرز من الماء الساخن ويضاف إلى المرق، ويجب أن يكون مرقاً يكفي لطبخ الأرز فقط، ثم يملح الجميع وتضاف الكراوية المتبقية ويقلى الجميع على نار قوية، ثم تخفف النار قليلاً ويبقى الأرز على نار هادئة حتى ينضج، ويقلب قليلاً ويبقى قرب الفرن لحين السكب، وعند التقديم يسكب في جاط مع مراعاة وضع الدجاج والطيور على الوجه، ويقدم ساخناً.

ملاحظة:

إذا لاحظت أن المرق زائد عن حاجة الأرز، فيجب غلي المرق قبل وضع الأرز ثانياً.

* * * الأرز بالنخاعات والكلاوي

المقادير:

٤٠٠٠ غرام من الأرز المصري المنقى والمنقوع بالماء الساخن .
زبدة ٢٥٠ غرام لتحمير البصل والكلاوي والنخاعات بعد سلقها .
٢٥٠ غرام كلاوي .
٢٠٠ غرام نخاعات .
٥٠٠ غرام بصل مفروم جوانح .
١٥٠ غرام جبنة مبشورة .

الطريقة :

تذاب الزبدة في كسرولة على النار ثم يقلى الثوم والبصل أيضاً لدرجة الاحمرار، وبعد ذلك تضاف الكلاوي ثم تسلق النخاعات وتقشر وتضاف إلى قسم التحمير، يضاف ٦٠٠ غرام من الماء الساخن بعد أن يضاف ٥٠ غراماً من الطحين يحمر مع البصل، تترك على نار هادئة حتى ينضج الجميع، ثم يحضر الأرز كالعادة، ويضاف إليه من صلصة الكلاوي والنخاع عند النضج، وبعد إضافة الملح والبهار اللازم وعند السكب، يحضر قالب جيد ويوضع في أول طبقة منه، أرز ثم الكلاوي والنخاع، وبعد ذلك يضاف أرز على أن يكون مثل الكعكة المحشية، ويسكب داخل جاط ويرش عليه أيضاً قليلاً من الصلصة والنخاعات والكلاوي والجبنة المبروشة، وتقدم صلصة على حدة.



أرز بدفين

المقادير :

- ٣٠٠٠ غرام من الأرز المصري المنقى والمنقوع بالماء الساخن.
- ٦٠٠٠ غرام من موزات الخروف والمنظف مع قليل من العظام.
- كمون وبهارات وقرفة وملح طعام.
- ١٠٠٠ غرام من الحمص المنقوع.
- ٢٥٠ غرام من الزبدة وقليل من الماء الغالي لطهي الأرز.

الطريقة :

تذاب الزبدة داخل وعاء على النار، وتوضع اللحمة والعظام حتى تحمر، ثم ترفع من الزبدة جانباً ويقلى البصل أيضاً إلى أن يحمر وبعد ذلك تضاف البهارات اللازمة والملح والماء إلى اللحم، وتترك لتغلي لمدة ساعة تقريباً.

وبعد ذلك يضاف البصل المقلي، ويترك الجميع حتى درجة النضج. ترفع العظام وبعض اللحم جانباً، ثم يضاف الأرز المنقوع والمصفى إلى مرق اللحم ويطنخ على نار هادئة.

وعندما ينضج يقلب قليلاً ويترك لحين السكب، وعند السكب يزين باللحم والصنوبر والحمص، الذي يضاف إلى اللحم بعد أن يقلى مع البصل، ويترك مع اللحم إلى أن ينضج.

* * *

أرز بشعيرية مع اللحم

المقادير:

٢٥٠٠ غرام من الأرز المصري المنقوع بالماء الساخن.

٦٠٠٠ غرام من لحم موزات الخروف.

٤٠٠٠ غرام من رؤوس البصل الصغيرة للتحمير.

١٢٥٠ غرام من الشعيرية الجيدة للتحمير.

ملح طعام مع البهارات اللازمة.

٣٥٠ غرام من الزبدة.

كمية من الماء الساخن بقدر كمية الأرز.

الطريقة:

يقطع اللحم بالحجم المناسب، وتذاب الزبدة داخل الكسرولة على النار، ويحمر اللحم جيداً بالزبدة، بعد ذلك ينقل إلى وعاء آخر، ثم يقلى البصل أيضاً ليحمر جيداً ثم ينقل إلى وعاء اللحم ويضاف الملح والبهارات والماء إلى الجميع ويترك الجميع على نار هادئة حتى ينضج.

تقلى الشعيرية بقسم من الزبدة حتى تحمر جيداً، ثم يضاف الأرز المصفى من الماء الساخن ويقلب مع الشعيرية جيداً، ويضاف إلى القسم الأكبر من اللحم والبصل وماء اللحم حتى ينضج الأرز، وبعد ذلك يقلب قليلاً وعند السكب يقدم بجاط وعليه ما تبقى من اللحم.

ملاحظة:

عند طبخ الأرز دائماً من هذا النوع أو غيره، يقدر الماء أو مرق اللحم إذا لزم الأمر، وتزداد كمية الماء قليلاً.

* * *

أرز بالكري مع الموزات المسلوقة

المقادير:

- ٥٠٠ غرام من الأرز المصري.
- ١٥٠٠ غرام من موزات الخروف بدون دهن.
- قليل من العظام.
- ماء السلق ما يكفي لطبخ الأرز.
- ٣٥٠ غرام من الكوسا المقطع قطعاً مناسبة، ملح.

الطريقة:

يسلق اللحم والعظام على نار قوية، وتقش الزفرة، يضاف الكري إلى اللحم حتى ينضج الجميع، عندئذ ترفع العظام من الوعاء ويعد مرق اللحم لطبخ الأرز فيضاف الأرز المغسول والمنقوع بالماء الساخن والمصفى إلى الجميع وعند أول غلية تخفف النار ويبقى على نار هادئة حتى ينضج الأرز. ويقدم ساخناً عند الطلب وتصف الموزات وبعض الكوسا على الجوانب.

ملاحظة:

دائماً في هذه الحالة إذا وجدنا زيادة في كمية الماء، نكشف الوعاء قليلاً حتى يتبخر القسم الزائد من الماء.

* * *

أرز بالزعفران

المقادير:

- ٣٠٠٠ غرام من الأرز المصري المنقوع جيداً في الماء الساخن.
- ٢٦٢٥ غرام من الماء الساخن لطهي الأرز.
- ٢٥٠ غرام من الزبدة.
- ٦ غرامات زعفران.
- بودرة ملح طعام.

وعند أول غلية ننتظر ١٥ دقيقة، ونخفف النار، ثم نقلب الأرز ونعيد له غطاءه، ونتركه جانباً لحين الطلب على جانب من الفرن.

أرز مفلفل سادة

المقادير:

- ٢٠٠٠ غرام من الأرز المصري.
- ٣٤ غرام من الزبدة.
- ١٧٥٠ غرام من الماء الساخن لطهي الأرز.

الطريقة:

ينقى الأرز ويغسل بالماء البارد، ثم ينقع بالماء الساخن ويحرك قليلاً ويترك لمدة نصف ساعة.
وعند الطهي تذاب الزبدة في وعاء على النار، ويضاف الأرز ويقلب من وقت إلى آخر.
وأخيراً يضاف إليه الماء الساخن المطلوب، ويقلب قليلاً مع إضافة الملح اللازم، ويغطى بغطاء محكم، ويطبخ على نار قوية.
وعند أول غلية تخفف النار ويترك على نار هادئة لمدة ١٥ دقيقة، ثم يقلب ويغطى ويترك بجانب الفرن لحين الطلب.

* * *

رزته أميرال

المواد المستخدمة في التحضير ومقاديرها:

- ١- الأرز ٨٠٠ غرام.
- ٢- البصل الجاف ٣٠٠ غرام.
- ٣- الزبدة ٤٠٠ غرام.
- ٤- الجبن المبروش ٣٠٠ غرام.
- ٥- كبدة الدجاج ٢٠٠ غرام.
- ٦- دجاجة ١٠٠٠ غرام.
- ٧- بازلاء ٥٠٠ غرام.
- ٨- فطر ٥٠٠ غرام.

٩- لحم عجل ٤٠٠ غرام. (تقطيع رأس عصفور).

١٠- ملح الطعام كمية مناسبة.

١١- كمية مناسبة من البهارات.

طريقة التحضير:

لتحضير هذا اللون من الطعام لا بد من القيام بما يلي:

١- يسلق اللحم والدجاج معاً.

٢- تقلى كبدة الدجاج في المقلّى بقليل من السمن أو الزيت النباتي.

٣- ينقى الأرز ويغسل ثم ينقع في الماء.

٤- تفرم كمية البصل فرماً ناعماً وتقلّى بالقدر المعد للطبخ في نصف كمية الزبدة وتحرك بمعلقة خشبية حتى تبدأ في الاحمرار ثم يضاف إليها الأرز وتقلب معها حتى يصبح خفيفاً ويتشرب الزبدة.

٥- يضاف إلى الأرز مقدار لتر وربع من مرق اللحم المغلي ويحرك الجميع بلطف ويترك على النار مدة عشرة دقائق بعدها يرفع القدر عن النار ويغطى بإحكام ويدخل في فرن معتدل الحرارة وتبقى فيه حتى ينضج الأرز.

٦- يُخرج القدر من الفرن ويفتح ويضاف إلى الأرز الجبن المبشور وباقي كمية الزبدة وكبدة الدجاج والفطر ولحم العجل وسفائن الدجاج بعد تقطيعها طولياً ثم تحرك تحريكاً جيداً وعلى مهل بشوكه. ثم يقدم الطعام على المائدة بعد سكبها في جاط خاص حين الطلب.

* * *