

برام المعمر بالدجاج والمشروم

المكونات:

دجاجة كبيرة مغسولة جيدا ومقطعة نصفين - ٤ ملاعق كبيرة قشطة - كوبين ونصف أرز مصري - كوب ونصف حليب قليل الدسم - كوب ونصف مرق دجاج - بصلة كبيرة مبشورة - كوب مشروم مقطع - ملعقة صغيرة فلفل أسود - نصف ملعقة صغيرة جوزة الطيب - ملعقتين صغيرتين ملح - ملعقتين كبيرتين زيت زيتون وادي فود.

طريقة التحضير:

يشوح الدجاج مع زيت الزيتون في طاسة عميقة، ثم تتبل بقليل من الملح والفلفل والزنجبيل وتقلب الى ان تأخذ اللون الذهبي. ترفع من على النار ثم توضع بطبق جانبي. في نفس الطاسة تضاف ملعقة زيت زيتون ثم يشوح البصل، يضاف المشروم ويتبل الكل بالملح والفلفل وجوزة الطيب، يضاف الرز ويرفع المزيج من على النار، ثم تضاف ملعقتين من القشطة ويمزج الكل جيدا.

يوضع الدجاج ببرام الفرن ثم يسكب فوقه مزيج الرز والمشروم.

يغلى الحليب مع المرق ثم يسقى البرام بهذا المزيج ثم يغطى بالفويل يخبز في فرن متوسط الحرارة مدة ساعة وربع الى ان ينضج الدجاج والرز، يرفع عنه الفويل ثم توزع باقي القشطة على الوجه.

يحمّر البرام تحت الشواية كي ياخذ اللون الذهبي ثم يقدم بالهنا والشفا.

