



دجاج سويت أند ساور مع أرز الياسمين

زمن التحضير : 30 دقيقة

المقادير:

4 قطع صدور فيليه الدجاج

1/2 كوب نشا

1/4 كوب خل

4 ملاعق كبيرة سكر بني

3 ملاعق كبيرة كاتشب

2 ملعقة كبيرة زيت زيتون

1/4 كوب ماء

1/2 ملعقة صغيرة صوص حار

1 ملعقة صغيرة ملح (للاستخدام مع الأرز)

1 كوب أرز ( أرز الياسمين)

1 1/2 كوب ماء

1 ملعقة كبيرة لبن جوز الهند (اختياري للإضافة إلى الأرز)

1 1/2 ملعقة دبس رمان

طريقة التحضير :

**1-** تقطع صدور الدجاج إلى مكعبات وتوضع في النشا وتغطى من الجانبين.

- 2-** يسخن زيت الزيتون في مقلاة ويضاف إليه مكعبات الدجاج وتحمر من كافة الجوانب حتى تصبح ذهبية اللون (لمدة حوالي 10 دقائق).
- 3-** يضاف الخل مع الكاتشب والسكر والماء.
- 4-** يمزج الخليط جيدا ويترك على النار ليطهى على نار هادئة حتى يكون الصوص سميكاً ثم يضاف بعد ذلك دبس الرمان.
- 5-** يضاف الصوص الحار في النهاية ويترك على النار لمدة 3 إلى 5 دقائق أخرى ثم يرفع.
- 6-** فيما يخص الأرز، يوضع الماء مع قليل الملح على نار عالية – عند غليان الماء، يضاف الأرز ويغطى ويترك على نار هادئة جداً لمدة 25 دقيقة دون رفع الغطاء.
- 7-** يرفع الأرز من على النار، ويكشف الغطاء ويحرك باستخدام الشوكة ويوضع مرة أخرى على نار هادئة لمدة عشر دقائق أخرى أو حتى تكتمل تسويته. ويمكنك أيضاً بحسب اختيارك إضافة ملعقة كبيرة من لبن جوز الهند لإضافة نكهة متميزة ومزيد من التماسك للأرز.