

طريقة عمل مندي الدجاج في برميل المندي الكهربائي

أولاً : تجهيز الدجاج

- الشبك يتسع إلى ١٠ حبات دجاج كبيرة الحجم توزع على دورين ويمكن ١٤ حبة صغيرة ، ويفضل أن يكون الحجم ما بين ٧٠٠ جرام و١٠٠٠ .
- يغسل الدجاج ثم يوضع على السلة ويترك حتى يصفى من الماء .
- بعدها نقوم برش الملح على الدجاج حبة حبة حتى يصل الملح إلى جميع أجزائه .
- ثم نقوم بعمل التتبيلة الخاصة بالدجاج وهي عبارة عن بهارات مشكلة تخلط مع كمية مناسبة من صلصة الطماطم يتبل فيها الدجاج كذلك حبة حبة .

ثانياً : تجهيز الرز

- يتسع القدر المستخدم إلى حوالي ٤,٥ كيلو جرام من الأرز أي ما يعادل ٢٢ كأس .
- يغسل الرز فقط ولا ينقع ويوضع في المصفاة حتى يصفى من الماء .
- نقوم بعمل خلطة الرز وهي كمية مناسبة من البصل يضاف إليها كمية مناسبة من الزيت والبهارات والملح والحبس حسب الرغبة ويمكن إضافة الماجي .
- بعد حمس البصل يمكن إضافة الصلصة والطماطم حسب الرغبة .
- يتم إضافة الماء مع مراعاة الكمية المناسبة لمقدار الرز لكل كأس رز يقابله كأس ورابع من الماء أما إذا كانت كمية الدجاج قليلة لكل كأس رز يقابله كأس ونصف من الماء .
- بعد إضافة كمية الماء المناسبة يترك القدر على النار قليلاً ولا يشتد غليانه ثم يوضع الرز في القدر ويقلب ثم يرفع عن النار .
- يتم إضافة الفلفل الأحمر أو الأخضر حسب الرغبة .

ثالثاً : المرحلة الأخيرة

- يوضع القدر في أسفل السلة ويتم قفل المشبك الخاص بالقدر حتى لا يخرج القدر من مكانه .
- بعدها يصف الدجاج في أعلى الشبك .
- يمكن رش قليل من العصفر على الدجاج بعد صفه .
- بعدها نقوم بتشغيل البرميل ونضع درجة الحرارة على ٢٠٠ درجة مئوية ونتركه لمدة ٣ إلى ٥ دقائق حتى يسخن مع مراعاة أن يكون البرميل مغطى بالغطاء .
- نرفع الغطاء بحذر ثم نضع السلة داخل البرميل أيضاً بحذر .
- نحضر قماش الغطاء ونقوم بتبليله بالماء ونلفه حول الغطاء ثم نقوم بتغطية البرميل وقفله بمقبض إحكام الغطاء .
- نقوم بوضع مفتاح درجة الحرارة على ١٨٠ درجة مئوية .
- إذا كانت كمية الدجاج أقل من ٣ حبات يوضع المؤقت على ٦٠ دقيه فقط .
- إذا كانت كمية الدجاج ٥ حبات نضع مفتاح المؤقت على ٨٠ دقيقة أي ساعة وعشرون دقيقة .
- إذا كانت كمية الدجاج كبيرة يوضع المؤقت على ١٠٠ دقيقة .
- مع مرور الوقت سوف نلاحظ خروج البخار عبر الغطاء وهذا أمر طبيعي وكذلك لمبة المؤشر تنطفئ وتشتعل حسب درجة الحرارة المختارة .
- بعد انتهاء الوقت المحدد في المؤقت سوف ينطفئ الجهاز أوتوماتيكياً ، يترك الغطاء محكم لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة حتى ينضج المندي .
- بعدها نقوم بفك القفل ورفع الغطاء بحذر حتى يخرج البخار تدريجياً .
- نستخدم القفاز الواقي من الحرارة لرفع السلة بحذر ثم نقوم بإخراج القدر من أسفل السلة .
- بعدها يغرف الطعام على صحن كبير أو يوزع على صحنون صغيرة ،،،،،، وبالهناء والعافية .

لمزيد من التفاصيل الدخول على موقعنا على الأنترنت WWW.ALMOZAIN.COM

مع تحيات مؤسسة بسام سليمان المزين التجارية