

طاجن لحم الديك الرومي بالزبادي

المواد اللازمة للطهي:

- لوح تقطيع
- سكين حاد
- وعاء كبير بغطاء
- صينية خبز مقاس 13 x 9
- مقلاة معدنية عميقة
- وعاء

المقادير:

- بصلة صغيرة مقطعة إلى قطع كبيرة
- ملعقتان طعام من الزيت
- كوب واحد من الأرز
- كوبان ونصف من مرق الدجاج
- 3 فصوص من الثوم أو 1/4 ملعقة صغيرة من مسحوق الثوم
- ملعقة صغيرة من البهارات المطحونة
- 3/4 ملعقة صغيرة من القرفة
- 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1/2 رطل مطبوخ من اللحم البقري أو الديك الرومي المفروم
- كوبان من الزبادي السادة
- ملعقتان طعام من عصير الليمون

اعثر على المزيد من الوصفات عبر الإنترنت على:

www.gcfb.org/recipes_resources

طريقة التحضير:

سخّن ملعقة طعام من زيت الزيتون على نار متوسطة في قدر عميق. أضف البصل ومقدار ضئيل من الملح، ثم قم بالتقليب حتى يصبح طرياً لمدة خمس دقائق تقريباً. أضف الأرز وكوبين من مرق الدجاج. عندما يصل إلى الغليان، خفف النار واتركه ليُطهى على نار هادئة لمدة 15 دقيقة لحين امتصاص الأرز للسائل. دع الوعاء جانباً لمدة 10 دقائق.

سخّن الفرن حتى يصل إلى درجة حرارة 350 درجة. سخّن ملعقة الزيت المتبقية على نار متوسطة في مقلاة كبيرة. أضف الثوم، والبهارات (الفلفل الحلو)، ولحم الديك الرومي. قلبها معاً لمدة دقيقة تقريباً حتى يُغطى اللحم بالخليط. ارفع الوعاء عن النار. ورّع الأرز في قاع صينية الخبز ثم أضف فوقه خليط الديك الرومي. اخلط الزبادي وعصير الليمون في وعاء، ثم ورّع طبقة رقيقة من الخليط فوق لحم الديك الرومي. قم بطهيها في الفرن لمدة تتراوح بين 15 و20 دقيقة، أو حتى تُطهى تماماً.

ملاحظات من الطاهي:

رش بعض المكسرات المفرومة فوق هذا الطبق للاستمتاع بمزيد من القرمشة. يمكن تحضير هذا الطبق بيوم سابق ثم تبريده وتسخينه في الفرن قبل تقديمه.