

هكذا تحشين الدجاج



لا شيء يضاهي طبق الدجاج الممحشي بالفرن على مائدة العزومات لا في شكله أو نكهته! لكن لتحملني على طعم رائع في كلّ مرّة، يجب أن تتبعي بعض الخطوات الأساسية خلال الحشي، فما هي؟ تعرّف في على أهمها

كيفية حشو الدجاج

1- حضري الدجاج

احرصي على تنظيف الدجاج جيداً، يمكنك أن تفركيه بالكامل بعصير الليمون الحامض والملح الخشن ثم غسله. ادخلي أصا بعك من الفتحة السفلية وافصلي الجلد عن لحم الدجاج برفق في منطقة الصدر وصولاً إلى الأفخاذ. ادهنيه بزيت الزيتون وتبليله من الخارج والداخل بالبهارات بحسب ذوقك. لنكهة رائعة، جرببي بهارات البربراني وحضري معنا دجاج ممحسي على الطريقة السعودية.

2- اعدى الحشوة

لا يكتمل مذاق الحشوة من دون المكسرات، يمكنك أن تستعيني باللوز، الفستق، المصنوبر أو حتى الجوز. قليها جيداً ثم اضيفي البصل والثوم، اللحم المفروم وأخيراً الأرز مع الماء أو المرق. يمكنك أيضاً أن تصيفي الخضار مثل الباذنجان والجزر.

3- احشي الدجاج

ضعي الحشوة في الفتحة السفلية، ثم[”] ما بين الجلد ولحم الدجاج. لا ترصيها حتى لا يعجن الأرز وافرديها جيداً بطريقة متساوية. يمكنك أن تضعي هذه الحشوة في المنطقة العلوية من الدجاج أي من فتحة الرقبة وحشى المنطقة السفلية بنصف ليمونة حامضة وأعشاب منكهة مثل إكليل الجبل والزعتر. أمّا بالنسبة لمنطقة ما بين الجلد واللحم، فيمكنك أن تحشيها بمزيج من الزبدة والأعشاب المفرومة.

4- خطي فتحة الرقبة

استخدمي أدوات خياطة مخصصة للدجاج وخطي فتحة الرقبة حتى تغلق بالكامل. وإذا لم تتوفر لديك هذه الأدوات يمكنك أن تجربى استعمال الأعواد الخشبية الصغيرة من خلال غرسها في الجلد. يمكنك أن تقومي بالمثل للفتحة السفلية، أو بكل[”] بساطة أن تلفي خيط مخصص للطبيخ حول ذيل الدجاجة والساقيين. اتبعي هذه الطريقة لتحضير دجاج محشى بالأرز والمكسرات.