

ديك رومي تندوري بحشو الأرز



المقادير:

للحشو:

$\frac{1}{2}$ كوب من زيت الذرة

$\frac{1}{2}$ كوب من السمن

4 أعواد من القرفة

2 ورق لاورا

2 ملعقة كبيرة من الشمر الصحيح

1 لاي (ليمون أخضر) مُمّقطع حلقات

1 كوب من الصنوبر

2 كوب من عنب الديب (منقوع في ماء دافئ) أو زبيب

2 ملعقة كبيرة من عصير الليمون

1 كوب من الماء (أو عصير برتقال)

2 كوب من جوز الهند المبشور خشناً

2 كوب من أوراق النعناع الطازج المفروم

3 أكواب من الأرز البسمتي المطهو

لديك:

1 ديك حبش (رومي) قرابة 5 أو 6 كيلوغرامات

2 كوب من الزبادي

2 ملعقة كبيرة من خلطة المصلا: (قرفة، قرنفل، كمون/ كزبرة، حبهان، جوزة الطيب)

1 ملعقة كبيرة من الزنجبيل الطازج المفروم

2 ملعقة كبيرة من الفلفل الأحمر المطحون

1 ملعقة صغيرة من الشطة المجروشة

3 ملاعق كبيرة من زيت الذرة

1 بصل قطع

$\frac{1}{4}$ كوب من الكرفس القطع

$\frac{1}{4}$ كوب من الجزر القطع

4 فصوص من الثوم

3 بطاطس كبيرة قطع كبيرة

1 ملعقة كبيرة من الزبدة

الطريقة :

للحشو :

- يُسخن الزيت مع السمن في إناء على نار متوسطة ثم تُضاف القرقة والشمر وحلقات الليمون والصنوبر مع التقليب حتى تتداخل المكونات.
- يُضاف عنب الديب وعصير الليمون والماء (أو عصير البرتقال) ثمَّ يُضاف جوز الهند المبشور مع التقليب.
- تُخفف الحرارة ويترك الخليط 10 دقائق ثمَّ يُضاف النعناع الطازج مع التقليب لمدة دقيقة حتى تتجانس المكونات.
- يُضاف الأرز المطهو أخيراً مع التقليب الجيد ويُنبتل الحشو بالملح والفلفل ويُرفع جانباً ليبرد قليلاً (يُراعى ألا يتم طهوه مدة طويلة حتى لا يُصبح لون النعناع داكناً).

للكدك:

- يُغسل الكدك جيداً، ويذاب $1\frac{1}{2}$ كوب من الملح الخشن في كمية ماء تكفي لتغطية الكدك، ويترك في الماء المملح لمدة ساعتين، ثمَّ يُشطف ويُجفف.
- يُخلط الزبادي مع توابل المصلا والفلفل الأحمر والشطة والزيت جيداً حتى تتداخل مكونات التتبيلة.
- يُرفع الجلد من جهة الرقبة بحيث تُدهن نصف كمية خليط التتبيلة بين اللحم والجلد.
- يُدعك داخل الكدك بربع كمية خليط التتبيلة.
- يُحشى الكدك بخليط الأرز البارد وتُربط الرجلان للمحافظة على الحشو داخل الكدك.
- يُدهن الكدك بالمتبقي من خليط التتبيلة مع الدعك الجيّد.
- يُوزع البصل والكرفس والجزر والثوم والبطاطس في قاع القلب، ثمَّ يُوضع الكدك فوقها، ويُدهن سطح الكدك بالزبد ويُصب قليل من الماء في أحد جوانب الصينية.
- يُوضع الكدك في فرن حرارته 180 درجة مئوية حسب حجمه (40 دقيقة لكل كيلوغرام)، مع دهنه من حين إلى آخر بالسائل المتساقط، على أن تتم تغطيته بورق ألمنيوم نصف المدة الأولى.
- يُترك الكدك ليبرد قليلاً ويوضع في طبق التقديم، ويُقدم مع حشو الأرز.