هكذا تحشين الدجاج



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

كيفية حشو الدجاج

1- حضري الدجاج

احرصي على تنظيف الدجاج جيّداً، يمكنك أن تفركيه بالكامل بعصير الليمون الحامض والملح الخشن ثمّ غسله. ادخلي أصابعك من الفتحة السفلية وافصلي الجلد عن لحم الدجاج برفق في منطقة الصدر وصولاً إلى الأفخاذ. ادهنيه بزيت الزيتون وتبليه من الخارج والداخل بالبهارات بحسب ذوقك. لنكهة رائعة، جربي بهارات البرياني وحضري معنا دجاج محشي على الطريقة السعودية.

2- اعدي الحشوة

لا يكتمل مذاق الحشوة من دون المكسرات، يمكنك أن تستعيني باللوز، الفستق، الصنوبر أو حتى الجوز. قليها جيّداً ثمّ اضيفي البصل والثوم، اللحم المفروم وأخيراً الأرز مع الماء أو المرق. يمكنك أيضاً أن تضيفي الخضار مثل البازيلاء والجزر.

3- احشي الدجاج

ضعي الحشوة في الفتحة السفلية، ثمّ ما بين الجلد ولحم الدجاج. لا ترصيها حتى لا يعجن الأرز وافرديها جيّداً بطريقة متساوية. يمكنك أن تضعي هذه الحشوة في المنطقة العلوية من الدجاج أي من فتحة الرقبة وحشي 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- خيطي فتحة الرقبة

استخدمي أدوات خياطة مخصصة للدجاج وخيطي فتحة الرقبة حتى تغلق بالكامل. وإذا لم تتوفر لديك هذه الأدوات يمكنك أن تجربي استعمال الأعواد الخشبية الصغيرة من خلال غرسها في الجلد. يمكنك أن تقومي بالمثل للفتحة السفلية، أو بكلّ بساطة أن تلفي خيط مخصص للطبخ حول ذيل الدجاجة والساقين. اتبعي هذه الطريقة لتحضير دجاج محشي بالأرز والمكسرات.