



الفروج المقلي

من الوجبات المحببة والمفضلة لدى العائلة واليوم سوف نتعلم كيفية إعداد هذا الطبق الشهى بالمنزل وبخطوات بسيطة ولكن لن نشويه بل سوف نقليه ولا ننسى أن للدجاج قيمة غذائية كبيرة فهو مفيدة للجسم لاحتوائه على البروتينات ذات النوعية الجيدة للجسم، والدهون الصحية الجيدة، والفيتامينات، والأملاح المعدنية

: مقادير الفروج المشوي

فروج حجم كبير 1

بصلة كبيرة 1

جزرة متوسطة الحجم 1

اوراق غار 3

حبات هيل 5

حبات قرنفل 5

ملعقة صغيرة ملح 1

ملعقة صغيرة فلفل اسود 1

ملعقة سمنة 1
لتر ماء 2
ملاعق كتشب 3
ملعقة صغيرة كركم 1
ملعقة صغيرة ملح 1/2
فلفل اسود 1/2
ملعقة صغيرة ثوم بودرة 1/2
زيت للقلي

: طريقة تحضير الفروج المشوي

- 1- بعد تنظيف الدجاج جيدا نضعه في قدر كبير ونضيف الماء الى ان يغمر كامل الدجاجة
- 2- نضيف الملح والفلفل واوراق الغار وحبات القرنفل والهيل وملعقة السمنة الى الماء على درجة حرارة متوسطة يمكن استبدال السمنة بالزيت النباتي
- 3- نقطع البصل الى اربع اقسام ونضيفه الى الماء
- 4- ونقطع الجزر ايضا الى اقسام كبيرة ونضيفه الى الماء
- 5- نغطي القدر ونتركه حوالي 20 دقيقة على نار متوسطة وعندما يصل لدرجة الغليان نخفض النار ونتركه 20 دقيقة اخرى
- 6- نتفادى قطع او خدش الجلد اثناء قلب الفروج
- 7- عند التأكد من ان الفروج قد نضج نرفعه من ماء الغلي ونضعه اولا في مصفاة ليتصفى نهائيا من الماء
- 8- بقطعة بشكير نقوم بتنشيف جلد الفروج جيدا
- 9- عند التأكد من ان الفروج اصبح ناشف تقريبا ندخل شوكة كبيرة في القسم المفتوح من الفروج واخرى عند الرقبة
- 10- نخلط الكتشب والفلفل والكركم و بودرة الثوم والملح جيدا وبفرشاة خاصة بالمطبخ نقوم بوضع الخليط على جلد الفروج ونتركها لتجف قليلا

- 11- في قدر عميق مخصص للقلي نضع كمية وفيرة من الزيت على نار قوية
- 12- نضع قطعة خبز صغيرة لتتأكد من ان الزيت اصبح جيداً للقلي
- 13- نمسك بالشوكتان ونضع الفروج في الزيت الحار ويفضل ترك مسافة 1 سم بين قعر المقلاة والفروج ونستمر بحمل الفروج بضع ثواني لكيلا يلتصق الجلد اسفل المقلاة ويمكن في هذه المرحلة ارتداء كفوف الفرن لتفادي انحراق اليدين بالزيت
- 14- عندما يصبح لون جلد الفروج ذهبي نقوم بقلب الفروج الى الجهة الاخرى
- 15- عند التأكد من ان الفروج المقلي اكتسب اللون الذهبي واصبحت الجلد مقرمشة نضعه في طبق التقديم مع البطاطا المقلية وخلطة الثوم



شيش طاووق

يعتبر من الاطباق المحببة لدى كثير من الناس، يقدم كثيراً مع المشاوي ويقدم كوجبة مفردة غنية بالفوائد وغنية بالنكهات المتنوعة فله العديد من التتبيلات المخصصة به فمنهم من يحبه حار ومنهم من يحبه بالزيت والثوم وغير ذلك. وهو من الاطباق اللذيذة والسهلة التحضير ويقدم هذا الطبق في اجتماع العائلات والمناسبات ويقدم مع المايونيز والسلطات وأنواع الكباب الكثيرة الشهية ، مجرد وجود الدجاج في الخلاصة يغني عن التفكير بماذا سنحضر وماذا سوف نطبخ لأن الدجاج له طرق تحضير العديد من الاكلات والاطباق الشهية والسهلة والسريعة لأنه ينضج بسرعة ولا يأخذ الكثير من الوقت ، شيش طاووق باللبن الزبادي هي وصفتنا لهذا اليوم تابعوا معنا طريقة التحضير:

: مقادير عمل شيش طاووق

كيلو صدور الدجاج

نصف كوب لبن زبادي

ربع كوب شطة حارة

مجموعة من التوابل المطحونة (كزبرة- فلفل اسود- كمون- هيل- قرفة- باريكيو- ملح)

ملعقة ك صوص الصويا2

عصير ليمونة

بصلة مفرومة ناعم

ملعقة زيت زيتون2

ملعقة مايونيز(كريم الثوم)2

ملعقة معجون الطماطم2

: خطوات تحضير شيش طاووق

1-ننظف الدجاج جيدا ونقطعه قطعاً صغيرة

2-نخلط اللبن الزبادي مع الشطة جيداً

3-نضيف التوابل والصويا والليمون والبصل

والزيتون نخلط جيداً

نضيف معجون الطماطم الى الخليط ونخلطهم ثم

نضع قطع الدجاج في الخليط

5-نترك الدجاج في التتبيلة لمدة يوم كامل

6-نخرج الدجاج من التتبيلة ونشويه على الفحم أو في

الفرن

7-يقدم مع المايونيز وسلطة الملفوف الحلوة



الايدام الهندي

هو طبق من الاطباق الهندية المشهورة ويتميز بوجود كمية من البهارات اللذيذة التي تغطي على الطبق مذاقا رائعا ويقدم الايدام عادة الخبز الشباتي المشهور وسنقدم لكم اليوم هذا الطبق بطريقة متميزة واليكم الطريقة .

: مقادير الايدام الهندي

شرحات دجاج 6

كوب ماء 1/2

كوب لبن زبادي 1

بصلة حجم متوسط 2

بندورة حجم متوسط 2

فص ثوم 5

ملعقة كبيرة رب البندورة 2

ملعقة كبيرة سمونة 1

ملعقة كبيرة طحين 2

ملاعق كبيرة بقدونس مفروم 3

ملاعق كبيرة كزبرة خضراء مفرومة 4

ملعقة صغيرة ملح 1

ملعقة صغيرة كاري 1

- ملعقة صغيرة كركم 1
- ملعقة صغيرة فلفل اسود 1
- ملعقة صغيرة هيل مطحون 1
- ملعقة صغيرة فلفل حار 1

: خطوات تحضير الايدام الهندي

- 1- في مقلاة نضع القليل من الزيت ونضيف الدجاج ونضعه على نار متوسطة مع القلب المستمر الى ان تنضج شرحات الدجاج
- 2- نقطع شرحات الدجاج الى مربعات كبيرة ونتركه جانبا
- 3- في قدر كبير نضع القليل من الزيت ونضيف البصل المقطع الى شرائح والثوم المهروس ونتركهم على نار متوسطة الى ان يذبل البصل
- 4- نضع البندورة في الخلاط ونهرسها الى ان تصبح صوص
- 5- نضيف صوص البندورة المهروس ورب البندورة والماء الى البصل ونضيف الملح والكاري والكركم والفلفل الاسود والهيل الناعم والفلفل الحار ونحرك الخليط جيدا
- 6- عندما يبدأ الخليط بالغليان نضيف كوب اللبن الزبادي المخلوط مع الطحين الى الخليط ونستمر بالتحرير الى ان يشخن المزيج ونتركه يغلي لمدة عشر دقائق تقريبا
- 7- نضيف السمينة ومكعبات الدجاج الى الخليط ونتركهم عشر دقائق اخرى
- 8- نضيف البقدونس والكزبرا المفرومة والطازجة الى الايدام نتركها بضع دقائق
- 9- نسكب الايدام في طبق ويصبح جاهز للتقديم وبقدم عادة مع خبز الشباتي

كوردون بلو

كوردون بلو من الاطباق السويسرية المشهورة والمحبوبة لدى الجميع ، وهو عبارة عن شريحة دجاج محشوة بقطعة جبنة ذائبة وشريحة لانشون ومغطاة بطبقة غنية من البقسماط والبيض والطحين ، يقدم كوردون بلو عادة مع البطاطا المقلية الذهبية والسلطة ويعد الكوردون بلو من اسهل الاطباق تحضيراً والذها . طعم واليكم الطريقة .

مدة التحضير: 15 دقائق

مدة الطبخ: 20 دقائق

الوقت الاجمالي: 35 دقائق



المقادير

- مقادير الكوردون بلو :
 - شرائح دجاج 6
 - شرائح جبن شيدر 6
 - شرائح لانشون 6
 - كوب فطر شرائح ½

- ملعقة صغيرة كاري $\frac{1}{2}$
- ملعقة كبيرة زبدة 1
- بيض 2
- كوب طحين $\frac{1}{2}$
- كوب بقسماط $\frac{1}{2}$
- ملعقة صغيرة ملح 1
- ملعقة صغيرة فلفل اسود 1
- ملعقة صغيرة ثوم بودرة $\frac{1}{2}$

طريقة التحضير

- 1.- باستخدام مطرقة المطبخ الخاصة باللحوم نقوم بطرق الشريحات الى ان تستوي قليلا
- 2.- في قدر متوسط نقوم بوضع كمية الزبدة ونضيف اليها الفطر وندعها على نار متوسطة
- 3.- نضيف الكاري الى الفطر ونقلبهم بضع دقائق - وتصبح الحشوة جاهزة
- 4.- نضع شرحة الدجاج ثم نضع فوقها شرحة الجبنة - ثم شرحة الانشون ثم القليل من حشوة الفطر ونقوم بلفها بشكل جيد نكرر العملية الى ان تنتهي كمية الدجاج
- 5.- في وعاء صغير نضع البيض ونضيف اليه الملح - والفلفل والثوم البودرة ونخفقهم جيدا
- 6.- نضع البقسماط في طبق وبطبق اخر نضع الطحين

7. نغطس الكوردون بلو في طبق الطحين ثم بوعاء -
البيض ثم بطبق البقسماط ونكرر العملية الى ان
تنتهي كمية الكوردون بلو
8. يفضل وضع الكوردون بلو في الفريزر لمدة -
ساعة تقريبا قبل البدء بالقلي
9. في مقلاة عميقة نضع كمية وفيرة من الزيت -
النباتي وندعها على نار متوسطة الى ان يصبح
الزيت ساخنا كفاية
10. نضع الكوردون بلو في الزيت ونقلبهم الى ان -
يكتسبو اللون الذهبي
11. نصف الكوردون بلو في طبق ويصبح جاهز -
للتقديم

نصيحة

**يفضل وضع الكوردون بلو المغطاة
بالبقسماط والبيض والطحين بالفريزر قبل
البدء بالقلي ليكسبها طعم مقرمش وغني اكثر**

الشاورما بالدبس

الشاورما بالدبس وهي من الذ واشهى انواع الوجبات
السريعة على الاطلاق واليوم سنقدمها بطريقة
دمشقية جديدة وهي باضافة دبس الرمان الى مكوناتها
فهو يكسبها مذاقا رائعا وشهيا واليكم طريقة تحضير
الشاورما بالدبس

مدة التحضير: 15 دقائق

مدة الطبخ: 20 دقائق

الوقت الاجمالي: 35 دقائق



المقادير

- مقادير الشاورما بالدبس :
 - صدور دجاج 4
 - بصلة متوسطة الحجم 1
 - ملاعق كبيرة لبن زبادي 4
 - فص ثوم 1
- ملاعق كبيرة دبس الرمان 4
 - ملعقة صغيرة ملح 1
 - ملعقة صغيرة فلفل ابيض 1
- ملعقة صغيرة بهارات الشاورما 2

- كوب كريمة الثوم (الثومية) ½
- أرغفة خبز مشروح 6

طريقة التحضير

12. طريقة تحضير الشاورما بالدبس
13. نضع كمية اللبن الزبادي في وعاء محكم -
الاعلاق ونضيف اليها الثوم المهروس بهارات
الشاورما والملح والفلفل الابيض ونخلطهم جيدا
الى ان يمتزجو سويا
14. نضيف شرحات الدجاج الى صوص اللبن -
والبهارات ونخلطهم جيدا ونغلق الوعاء ونضعه في
البراد لليوم التالي
15. في اليوم التالي نضع شرحات الدجاج مع -
الصوص في مقلاة غير قابلة للالتصاق ونضيف بضع
قطرات من الزيت النباتي وندعهم على نار
متوسطة مع التقليب الى ان ينضج الدجاج
16. بعد التأكد من ان الدجاج قد نضج نقطعه -
لشرائح رقيقة
17. نقطع البصل الى شرائح ونضعها في مقلاة -
مع القليل من الزيت النباتي وندعهم على نار
متوسطة الى ان يذبل البصل
18. نضيف دبس الرمان الى البصل ونحركهم -
جيدا
19. نحضر ارغفة الخبز ونضع كمية من كريمة -
الثوم ومن ثم شرائح الدجاج وفوقهم البصل

والدبس ونلفها ونكرر العملية الى ان تنتهي كمية
الارغفة

20. نضع لفائف الشاورما في المقلاة التي حضرنا -
بها البصل والديس وندعها على نار متوسطة الى
ان تكتسب اللون الذهبي
21. نصف لفائف الشاورما بالديس في طبق -
وتصبح جاهزة للتقديم



جيوب التاجر
من المقبلات الشهية جدا والحببة لدى جميع افراد
العائلة والمشهورة في المطبخ السوري والتي تقدم

بحشوة الدجاج والخضروات لتعطيها طعما لا ينسى
ننصحك سيدتي بتقديمها في رمضان

مقادير جيوب التاجر
"الخبز"

كوب طحين2

ملعقة كبيرة خميرة2

كوب حليب

ملعقة صغيرة بيكنغ باودر

ربع ملعقة صغيرة ملح

"الحشوة"

صدور دجاج مسلوقة ومفرومة

جزر مبروش

حبة ثوم كاملة مفرومة

بطاطس مكعبات مقلية

خس مفروم ناعم

مايونيز

طريقة تحضير جيوب التاجر

تعجن مقادير الخبز بالحليب وتترك لتخمر ساعة "

كاملة

بعد ان تخمر بفرد العجين على سطح مرشوش
بالطحين ويقطع دوائر بقطاعة ثم تقلى بزيت عذير ثم
يوضع على ورق قابل لامتصاص الزيت

يقلى الثوم بزيت ويضاف اليه الجزر المبروش بعدها
الدجاج مع الملح والبهارات مع التقليب

يترك ليبرد قليلا ثم يضاف الخس المفروم والمايونيز
والبطاطس المكعبات وتحشى الجيوب



سندويش فرانسيسكو
سندويش فرانسيسكو طبق سهل وسريع من الدجاج
وصوص الثوم والخضروات يقدم كوجبة سريعة وغنية
بالسعرات الحرارية لكنها لذيذة واليكم الطريقة

المقادير

قطع صدر دجاج متبل (زيت أبيض وملح وبهار أبيض -
وفلفل أسود وثوم مهروس وليمونة مقطعة ناعم نخلط
قطع الدجاج مع التتبيلة ويشوى على الغريل.

- فطر مسلووق مقطع-

- ذرة حب مسلوقة-

- جبنة قشقوان مبروشة-

طريقة التحضير

نأخذ بعضاً من الدجاج المشوي والفطر والذرة ونضعها
على الغريل قليلاً حتى تحمر المكونات ونضع على
الخليط جبنة القشقوان مع التحريك والتقليب ونرفعها
عن النار.

نشق خبز (الصمون ونفرغها من الحشوة وندهنها بكريم
الثوم ونضع المكونات بالسندويشة وحسب الرغبة نضع
(بطاطا مقلية وخس).. ونكبسها بسخان السندويش

فاهيتا

فاهيتا بخبز التورتيللا ... كل ما نراه من مأكولات
الأسواق غالباً ما يعجبنا .. نتلذذ به ويعجب أولادنا .. اليك
عزيزتي ما يمكنك تقديمه لهم في المنزل وبصنع أيديك

مدة التحضير: 2 ساعات

مدة الطبخ: 30 دقائق

الوقت الاجمالي: 2 ساعات 30 دقائق



المقادير

- ثلاث صدور من الدجاج المخلي من العظم مقطع
الى شرائح متوسط الحجم .

- ثلاث حبات من الثوم المقطع الى شرائح رفيعة
- حبة متوسطة طماطم مقطعة الى شرائح
- حبتين من الجزر مقطع الى شرائح
- حبتان من الفلفل الملون / اخضر - احمر / مقطع الى شرائح
- ٣٠٠ غرام فطر / او علبة واحدة من الفطر المعلب

طريقة التحضير

22. نقوم بوضع الدجاج في منقوع الخل وملعقة كبيرة نشاء الذرة والثوم مع رشّة ملح وفلفل اسود نغلفهم بورق النايلون ونتركهم لمدة ساعتين .. بالثلاجة
23. بعد مضي الوقت نخرج الدجاج ونقوم بتصفيته من الخل ... نقلي الدجاج بالزيت النباتي لدقائق حتى يتغير لونه ثم نضيف الفطر ومكعبين من مرق الدجاج ماجي ، ثم نضيف البصل المقطع والطماطم والجزر والفلفل الملون ونقلبهم سوياً حتى تذبل قليلاً نضيف لهم تشكيلة التوابل المكونة : من ملعقة صغيرة
24. ملح - فلفل اسود - فلفل ابيض - بهار الكاري - باربيكيو صوص
25. ونصف ملعقة كمون - كزبرة
26. نقلبهم جيداً ونقوم بتحضير الصوص بإضافة ثلاث معالق كبيرة دبس الرمان / ملعقتين من

الجبنه السائلة ((بوك مثلاً)) / ملعقة كتشب /
ملعقة ماء

27. نخلطهم جيداً ونضيفهم للدجاج ، نقلبهم ... ونتركهم لثلاث دقائق على نار هادئة
28. علينا تحضير الساندويش مع البطاطا المقلية ... وذلك حسب الرغبة
29. ندهن خبز التورتيا بملعقة صغيرة مايونيز مع بضع حبات من البطاطا المقلية وملعقة كبيرة من حشوة فاهيتا الدجاج نلفها ونضع في المقلاة التيفال ملعقة كبيرة من الزبدة ونقلب الساندويش بها حتى تحمر ،، نقطعها وتقدم مع السلطة الخضراء والبطاطا المقلية الى جانب الكاتشب ... والمايونيز
30. بإمكانك عزيزتي ان تضاعفي كمية الصوص لتقديمه الى جانب الساندويش

طريقة دجاج كنتاكي المقرمش الاصلي

دجاج كنتاكي هذه الوصفة معدة لكل من يرغب بعمل أفخاذ الدجاج بطريقة كنتاكي بل أفضل منه

وستكتشفون ذلك بعد تجربتها وستشعرون بالفرق ،
ولكن سر الخلطة في هذه الوصفة هو اختيار أفخاذ
الدجاج بعناية ، فيجب أن تكون صغيرة الحجم لكي
تتشرب الصلصة جيداً ولكي تنضج بسرعة قبل أن
تحترق من الخارج .

مدة التحضير: 30 دقائق

مدة الطبخ: 30 دقائق

الوقت الاجمالي: 1 ساعة



المقادير

- ٩ أفخاذ دجاج صغيرة الحجم •
- ٢ كوب طحين •
- • ملعقة كبيرة ملح •
- • ملعقة صغيرة ثوم بودرة •
- • ملعقة صغيرة بصل بودرة •
- • ثلاث ملاعق كبيرة خردل •

- • ملعقة صغيرة فلفل أسود.
- • ملعقة صغيرة باكينغ باودر.
- • ملعقة صغيرة هيل مطحون.
- • ٢ كوب لبن زبادي.
- • ٤ فص ثوم.
- • ٢ ملعقة كبيرة رب البندورة.
- • زيت نباتي للقلي.
- • نصف كوب خل أبيض.
- • ليمونة مقطعة الى شرائح.

طريقة التحضير

31. طريقة التحضير:

32. أولاً

33. ننقع الأفخاذ بالخل ونغطيها بشرائح الليمون لمدة ٢ ساعة.

34. ثانياً تحضير الصلصة لتتبيل الدجاج

35. نخلط لبن الزبادي ورب البندورة والخردل والثوم جيداً

36. نضيف القليل من الملح

37. نصفي أفخاذ الدجاج من الخل ونضعها في الصلصة ونغطيها ونضعها في الثلاجة لمدة نصف ساعة.

38. ثالثاً تحضير الدقيق

39. نخلط الدقيق والملح والفلفل والهيل

40. • نضيف البصل البودرة والثوم البودرة .
والباكينغ باودر
41. • نخلط المكونات جيداً
42. رابعاً عملية القلي
43. • نحضر وعاء من الماء
44. • نحمي الزيت الى درجة حرارة متوسطة
45. • نأخذ كل فخذ على حدة بعد ان يتشرب
. الصلصة ونضعه في الطحين ونقلبه
46. • أخيراً نضعه في الزيت ونتركه حتى ينضج
47. • نعيد الكرة حتى تنتهي كمية أفخاذ الدجاج
48. • عندما تنتهي من القلي نضع الأفخاذ في
الطبق
49. • نقدمها ساخنة مع صلصة المايونيز أو
الدجونيز وهي مزيج الخردل والمايونيز
50. وبالهناء والشفاء

طريقة عمل الدجاج المحشي بالرز أو الفريكة

من أفخر الأكلات التي تقدم في كل المناسبات وفي كل دول العالم وتحديداً فلسطين والاردن وسويا و يتميز الدجاج المحشي برائحته اللذيذة ونكهته الألد ، والسر في نجاح هذا الطبق الرائع هو نقع الدجاجة في

الخل والزيت لمدة 24 ساعة حتى تصبح طرية وذلك
يسهل عملية النضج . توضع الدجاجة بعد حشوها
بالكيس الحراري وتوضع في الفرن ويمكن أن تحشى
بالرز أو الفريك واليكم الطريقتى المثلى لاعداد هذا
الصنف الراقي من الأطباق

مدة التحضير: 30 دقائق

مدة الطبخ: 30 دقائق

الوقت الاجمالي: 1 ساعة



المقادير

- دجاجة كاملة 1 -
- كوب فريك او رز مغسول 4 -
- كوب بزايللا -
- حبة جزر مقطعة مكعبات 2 -
- حبة بطاطا مقطعة مكعبات 1 -

- كوب خل أبيض 2 -
- غ زبدة 50 -
- نصف كوب زيت زيتون -
- ملعقة كبيرة ملح -
- حبات هيل مطحون 8 -
- نصف ملعقة صغيرة زنجبيل -
- ملعقة صغيرة فلفل أسود -
- ملعقة صغيرة ثوم بودرة -
- أوراق غار 3 -
- نصف كوب عصير ليمون -
- غ مكسرات محمصة 100 -

طريقة التحضير

51. ننقع الدجاجة بالخل والزيت والليمون والملح - لمدة 24 ساعة
52. نطبخ الرز أو الفريكة بالشكل الاعتيادي -
53. نحشي الدجاجة بالرز أو الفريك -
54. نضع الدجاجة في الكيس الحراري -
55. نضيف الهيل والزنجبيل والثوم البودرة -
56. نضيف البزاليا والجزر والبطاطس -
57. نضيف قطعة الزبدة ونغلق الكيس -
58. نضع الكيس في صينية ونملا الصينية بالماء - حتى منتصف الكيس
59. نضعه في الفرن لمدة 45 دقيقة -

60. بعد 45 دقيقة نكون قد حصلنا على دجاجة -
محشية جاهزة للتقديم
61. نضعها في الطبق وننشر المكسرات على -
الوجه