

جوانح محمرة  
الدمام المدشو  
الدمام المشوي

حمام بالفريك  
الدجاج المدشو  
الدجاج بالشكشوكة

دجاج مسحب محشو  
دجاج مسحب مشوي  
شاورما الدجاج  
الدجاج مع الخضار  
الديك الرومي المدشو  
شيش طاووق مغربي  
دجاج باللوز  
العصافير المدمرة  
قطع الدجاج المحمرة بالكعك  
كباب الدجاج  
محمّر البطاطا بالدجاج  
محمّر الدجاج المغربي  
مسخن الدجاج



## جوانح حمرة

١ كـلـغ من جوانح الدجاج  
فـصـان من الثوم، مقشـران ومهروسـان مع  
مـلـعـقـة صـغـيـرة من المـلـح  
بـصـلـة مـتـوسـطـة الـحـجـم، مـقـشـرة ومـفـرومـة  
فـرماً ناعماً  
حـزـمـة كـزـيـرة، مـفـرومـة فـرماً ناعماً  
رـبـع كـوب من عـصـير الـلـيـمـون الـحـامـض  
رـشـة من الفـلـفل الـابـيـض المـطـحـون  
مـلـعـقـتا طـعـام من الـسـمـن

## GOLDEN CHICKEN WINGS

## AILES DE POULET AROMATISÉS



جوانح شهية محمرة مع الكزبرة والثوم والتوابل  
وعصير الليمون الحامض.



## جوانح محمرة

مرري الجانح على النار حتى تتخلصي من الزغب. كرري العملية حتى تنتهي الكمية.

نظفي الجوانح بالماء والصابون ثم اغسليهم جيداً وضعيهم في المصفاة.

ضعي السمن في القدر على نار معتدلة واقلي البصل قليلاً ثم اضيفي الثوم وقلبيه مدة دقيقتين.

اضيفي الجوانح والفلفل الابيض واقليهم جيداً حتى يحمر لونها.

اضيفي عصير الحامض وقلبيه مع المزيج لمدة دقيقة. اضيفي الكزبرة

الخضراء وقلبيها مع المزيج قليلاً ثم ارفعي القدر عن النار.

قدمي الجوانح ساخنة والى جانبها البطاطا المقلية والثوم بالزيت.



## الحمام المحشو

٨ طيور من الحمام **منظفة** ومغسولة جيداً

٢٠٠ غ من اللحم المفروم فرماً ناعماً  
نصف كوب من الأرز المصري المغسول  
والمصفي

ربع كوب من الصنوبر المحمص  
ربع كوب من اللوز المقشّر والمحمص  
ربع كوب من الفستق الحلبي المقشّر  
والمحمص

**بصلة كبيرة ، مقشّرة ومقطّعة الى حلقات**  
ملعقة طعام من السمن النباتي  
زبدة

ملعقة طعام من الملح (حسب الرغبة)  
ربع ملعقة شاي من الفلفل الأسود  
المطحون (حسب الرغبة)

ربع ملعقة شاي من القرفة المطحونة  
ورقتان من الغار  
٤ حبات من الهال

## STUFFED PIGEONS

## PIGEONS FARCIS



طبق من الحمام المحشي بالأرز واللحم والصنوبر  
واللوز والفستق .



## الحمام المحشو

اضيفي الارز الى اللحم وحركي ثم اتركي الخليط على نار هادئة الى أن يتبخر الماء وينضج جزئيا (نصف طهو). اخلطي الارز واللحم مع الفستق والصنوبر واللوز واحشي الحمام بالخليط الى ثلاثة ارباعه ثم اخيطي الفتحة. ضعي الحمام في قدر واضيفي اليه ورقتي غار وحب الهال والبصل وكوبين من الماء. اتركها على حرارة معتدلة حتى الغليان مع ازالة الزفرة باستمرار عند ظهورها. اضيفي ما تبقى من الملح وغطي القدر واتركها على نار هادئة لمدة ٤٥ دقيقة أو حتى ينضج الحمام. ارفعي الحمام من المرق وادهنيه بالزبدة ثم ضعيه في صينية في فرن مرتفع الحرارة (٢٠٠-٢٥٠ درجة مئوية) لمدة ١٥ دقيقة حتى تحمر جيدا. انزعي الخيوط ورتبي الطيور في طبق.



افركي الحمام من الداخل والخارج بنصف الكمية المطلوبة من الملح والتوابل المطحونة. اقلي اللحم المفروم بالسمن. اضيفي اليه ربع ملعقة شاي من الملح والكمية المتبقية من التوابل المطحونة. قلبيه لمدة ٥ دقائق ثم اضيفي اليه نصف كوب من الماء.

## الحمّام المشوي

٨ حمامات (وزن الواحدة ٥٠٠ غ) ، **منظفة**  
زبدة مذوبة  
ملعقة طعام من الملح  
نصف ملعقة شاي من الفلفل الابيض  
المطحون

**GRILLED  
PIGEONS**

**PIGEONS  
GRILLÉS**



طبق من الحمّام المشوي المدهون بالزبدة والتمبل  
بالتوم وعصير الليمون الحامض .

٤

٢٠

٤٥

## الحمام المشوي

إفركي الحمامات بالملح والفلفل ثم  
ادهنيها بالزبدة. رتبي الحمامات في  
صينية.

أدخلي الصينية الى فرن ذي حرارة  
متوسطة (١٨٠ درجة مئوية) حوالي ٤٥  
دقيقة حتى ينضج الحمام ويحمرّ .  
قدمي الحمامات ساخنة الى جانب  
السلطة والحمص بالطحينة .



## حمام بالفريك

**PIGEONS WITH  
GREEN WHEAT**

**PIGEONS AU BLÉ  
VERT GRILLÉ**



٤ طيور من الحمام ، **منظفة**  
كوبان من الفريك  
٣ أكواب من الماء  
ربع كوب من البصل المقشر والمفروم فرماً  
ناعماً  
ربع كوب من الدهن  
نصف كوب من الزبدة  
نصف كوب من الصنوبر المحمص بملعقة  
طعام من الزيت النباتي  
٤ ملاعق طعام من الطحين  
ملعقة طعام من القرفة المطحونة  
ملعقة شاي من الفلفل الأسود المطحون  
(حسب الرغبة)  
نصف ملعقة طعام من حب الهال  
المطحون  
١.٥ ملعقة طعام من الملح (حسب الرغبة)

طبق شهي من الحمام المحشي بالفريك .

٤

٣٥

٨٥



## حمام بالفريك

إفركي الحمام بالطحين والقليل من التوابل . احشيه الى ثلاثة ارباعه بنصف كمية الفريك وأخيطي الفتحتين . ضعيه في قدر ثم اغمره بالماء واتركيه على حرارة مرتفعة حتى الغليان. خففي الحرارة ، غطي القدر واسلقيه (حوالي ٤٠ دقيقة او حتى ينضج الحمام).

إرفعي الحمام وصفيه من مرقه ثم ضعيه في صينية وادهنيه بالكمية الباقية من الزبدة.

صبي عليه قليلاً من المرق الناتج عن سلقه ثم أدخله الى فرن ذي حرارة متوسطة (١٨٠ درجة مئوية) واتركيه حتى يحمر (حوالي ٢٠ دقيقة).

صَبِّي الفريك المتبقي بعد تسخينه في طبق كبير ورتبي فوقه الحمام .

زينيه بالصنوبر المقلي وقدميه ساخناً .



ذوبي الدهن مع نصف كمية الزبدة في قدر على نار متوسطة ثم اقلي البصل حتى يزهر. اضيفي الفريك وقلبيه مدة ٥ دقائق على نار هادئة ثم اضيفي الماء والتوابل. ارفعي نصف كمية الفريك بعد مرور مدة ١٥ دقيقة واكلمي طهي الفريك الباقي لمدة ١٥ دقيقة اخرى او حتى تجف الماء.

## الدجاج المحشو

### STUFFED CHICKEN

### POULET FARCI AUX MIXED NUTS



دجاجة وزنها ١ كلغ ، **منظفة**  
ملعقتا طعام من الصنوبر المحمر  
٣ ملاعق طعام من اللوز المقشر والمحمر  
بالسمن  
٣ ملاعق طعام من الفستق الحلبي المقشر  
والمحمر  
٢٠٠ غ من اللحم المفروم  
ربع كوب من السمن  
زبدة  
ربع ملعقة شاي من القرفة المطحونة،  
البهار المطحون وحب الهال المطحون  
(حسب الرغبة)  
ملعقة طعام من الملح  
ثلاثة أرباع كوب من الأرز الطويل  
المغسول والمصفي  
ورقة غار

طبق مميز للمناسبات من الدجاج المحشو بالأرز  
واللحم المفروم والفستق والصنوبر واللوز .

٤

٧٥

٦٠

## الدجاج المشو

إخلطي الأرز واللحم والفتق والصنوبر واللوز واحشي الدجاجة بالخليط الى ثلاثة ارباعها ثم أخطي الفتحة. ضعي الدجاجة على ظهرها في قدر ثم أضيفي إليها ورقة الغار واغمريها بالماء واتركيها على حرارة معتدلة حتى الغليان مع إزالة الزفرة بإستمرار عند ظهورها. أضيفي ما تبقى من الملح وغطي القدر واتركيها على نار هادئة لمدة ٤٠ دقيقة. إرفعي الدجاجة من المرق، ادهنيها بالزبدة وضعيها في صينية في فرن مرتفع الحرارة (٢٠٠-٢٥٠ درجة مئوية) لمدة ١٥ دقيقة حتى تحمر جيداً. ضعي رغيفاً من الخبز المرقوق في طبق كبير ثم ضعي الدجاجة في الوسط. قدمي الطبق ساخناً والى جانبه اللبن او السلطة.



افركي الدجاجة من الداخل والخارج بنصف الكمية المطلوبة من الملح والتوابل. إقلي اللحم المفروم بالسمن. أضيفي إليه ربع ملعقة شاي من الملح والكمية المتبقية من التوابل. قلبيه لمدة ٥ دقائق ثم أضيفي إليه كوب من الماء. أضيفي الأرز الى اللحم وحركي ثم اتركي الخليط على نار هادئة لمدة ١٥ دقيقة مع التقليب المستمر الى ان ينضج جزئياً (نصف طهو).

## دجاج بالتشوشوكة [الشكشوكة]

دجاجة منظفة ومقطعة الى ٤ قطع

ربع كوب من البصل المقشر والمفروم فرماً ناعماً

فصان من الثوم ، مقشران ومهروسان

ربع كوب من السمن

حزمة صغيرة من الكزبرة ، مفرومة فرماً ناعماً

ملعقة شاي من الملح (حسب الرغبة)

١.٥ كوب من الماء

نصف ملعقة شاي من الفلفل الأسود المطحون (حسب الرغبة)

التشوشوكة او ( الشكشوكة):

٧٥٠ غ من الطماطم ، مقشرة ومفرومة فرماً ناعماً

٧٥٠ غ من الفليفلة الخضراء ، مشوية ومقشرة ومفرومة فرماً ناعماً

حزمة من البقدونس، مفرومة فرماً ناعماً

حزمة من الكزبرة، مفرومة فرماً ناعماً

٤ فصوص من الثوم، مقشرة ومهروسة مع رشة من الملح  
نصف ملعقة شاي من الفلفل الأحمر الحريف المطحون

(حسب الرغبة)

نصف ملعقة شاي من الكمون المطحون

نصف ملعقة شاي من البهار المطحون (حسب الرغبة)

ملعقة شاي من الملح (حسب الرغبة)

نصف ملعقة شاي من الفلفل الأسود المطحون

(حسب الرغبة)

## CHICKEN WITH PAPRIKA

## POULET SAUCE MAROCAINE



طبق مغربي شهى من الدجاج مع الفليفلة الخضراء المشوية .



## دجاج بالتشوشوكة [ الشكشوكة ]

إقلي البصل بالسمن في قدر على حرارة معتدلة. أضيفي اليه الدجاج والكزبرة والثوم والملح والفلفل الأسود والماء. قلبّي الخليط وغطيه واتركيه على حرارة معتدلة لمدة ٤٥ دقيقة الى أن ينضج الدجاج.

التشوشوكة: إخلطي الفليفلة الخضراء المفرومة مع الطماطم والثوم والكزبرة والبقدونس ثم اقلي الخليط مع التقليب المستمر على نار هادئة لمدة ٣٠ دقيقة أضيفي البهار والكمون والفلفل الأسود والفلفل الحريف والملح واتركي الخليط يغلي حتى يتبخر السائل .

قدمي التشوشوكة مع الدجاج والى جانبهما السلطة .



## دجاج مسحب محشو

### STUFFED BONED CHICKEN

### POITRAILS DE POULETS FARCIS



٤ صدور من الدجاج، مسحبة من العظام  
مع إبقاء عظمة الجانح للتزيين  
ثلاثة أرباع كوب من الأرز الطويل  
المغسول والمصفى  
٣٠٠ غ من اللحم المفروم  
ملعقتا طعام من الصنوبر المحمر بالسمن  
٣ ملاعق طعام من الفستق الحلبي المحمر  
بالسمن  
نصف كوب من السمن  
ربع كوب من البازيلا المتلجة  
ربع ملعقة شاي من كل من الملح، القرفة  
المطحونة، البهار المطحون، الزعفران  
المطحون، وحب الهال المطحون  
(حسب الرغبة)

طبق لذيذ لمحبي صدور الدجاج المسحبة  
والمحشية.



## دجاج مسحب محشو

إفركي قطع الدجاج من الداخل والخارج  
بنصف الكمية المطلوبة من التوابل.

إقلي اللحم المفروم بالسمن لمدة ٧ دقائق .  
أضيفي إليه البازيلاء والملح والكمية  
المتبقية من التوابل. قلبيه لمدة ٥ دقائق  
ثم أضيفي إليه كوبين من الماء.

أضيفي الأرز الى اللحم والبازيلاء وحركي  
ثم اتركي الخليط على نار هادئة لمدة ٢٥  
دقيقة.

اخلطي الأرز بعد نضجه بالفستق والصنوبر  
واحشي الصدور جيداً بالخليط ثم أخطي  
الفتحة.

ادهني القطع بالزبدة جيداً وضعيها في  
صينية في فرن مرتفع الحرارة (٢٠٠ - ٢٥٠  
درجة مئوية) لمدة ٢٠ دقيقة حتى تحمر  
وتنضج.

قدمي صدور الدجاج مزينة باللوز والى  
جانبها سلطة الخضار.



## دجاج مسحب مشوي [شيش طاووق]

١ كلغ من الدجاج المسحب  
ملعقة طعام من الكاتشب  
ملعقة طعام من صلصة الطماطم  
ملعقة شاي من الملح  
ربع ملعقة شاي من البهار الأبيض  
المطحون  
رشة خفيفة من الزنجبيل المطحون  
٥ فصوص من الثوم، مقشرة ومهروسة  
ثلاثة أرباع كوب من عصير الليمون  
الحامض  
نصف كوب من الزيت النباتي

## BARBECUED BONED CHICKEN BROCHETTES DE POULET AU KETCHUP



طبق معروف بمذاقه الفريد من الدجاج المسحب  
المشوي على الفحم.





## دجاج مسحب مشوي [شيش طاووق]

اخلطي جميع المقادير وانقعيها مدة ٢٤ ساعة في الثلاجة (البراد).  
ادخلي قطع الدجاج في أسياخ الشبي ثم اشويها على الفحم.  
قدمي الشيش طاووق مع البطاطا المقلية والثوم بالحامض والزيت وسلطة الملفوف.

ملاحظة: بإمكانك تحضير الدجاج المسحب في فرن (ضعيه مدة ٣٠ دقيقة على درجة حرارة مرتفعة ثم خففيها وتابعي الطهي مدة نصف ساعة أو حتى ينضجوا).



## شاورما الدجاج

٢ كلغ من صدور الدجاج المسحب  
١.٥ كوب من الزيت النباتي  
كوبان من عصير الليمون الحامض  
ملعقة طعام من ٧ بهارات المطحونة  
رشة من الملح (حسب الرغبة)  
ملعقة شاي من البهار المطحون  
رشة فلفل ابيض مطحون  
رشة مستكة مطحونة

**CHICKEN  
SHAWARMA**

**CHAWARMA DE  
POULET**



طبق لذيذ مناسب لكل يوم.



## شاورما الدجاج

قطعي الدجاج الى قطع بحجم اصابع.  
اضيفي اليها جميع المقادير واخلطي  
جيداً.

اتركي المزيج في الثلاجة (البراد) مدة ٢٤  
ساعة.

ضعي المزيج في صينية وادخليها الى  
فرن مرتفع الحرارة (٢٥٠ درجة مئوية)  
لمدة ٤٥ دقيقة او حتى تنضج.

قدمي الطبق مع البطاطا المقلية والثوم  
بالحامض والزيت.



## الدجاج مع الخضار

### CHICKEN WITH VEGETABLES

### POULET AUX LÉGUMES



دجاجة منظفة ومقطعة الى ٤ قطع  
نصف كلغ من الجزر، مسلوقة ومقطع الى دوائر  
نصف كلغ من الكوسا، مسلوقة ومقطعة الى  
شرائح بالطول  
نصف كوب من الفطر المعلب  
ربع كوب من حبوب البازيلاء المسلوقة  
بصلة كبيرة، مقشرة ومقطعة الى حلقات  
٥ فصوص من الثوم، مقشرة ومهروسة مع رشّة  
ملح  
ربع كوب من الزيت النباتي والزبدة او السمن  
(ممزوجان)  
ربع كوب من الزبدة  
نصف كوب من عصير الليمون الحامض  
٤ اكواب من الماء  
نصف ملعقة طعام من الملح  
نصف ملعقة شاي من البهار المطحون  
ورقتان من الغار  
وريقات عودان من الزعتر، مفرومة

طبق غني بالدجاج والخضار المتنوعة. مغذ ولذيذ  
كوجبة رئيسية للعائلة عند الغداء أو العشاء.



## الدجاج مع الخضار

اقلي قطع الدجاج بالزيت والزبدة حتى  
تحمّر.

ارفعيها واتركيها جانباً.

اقلي الثوم بنصف كمية الزبدة ثم اضيفي  
الحامض والملح والبهار والماء وورقتي  
الغار والزعتر واتركي المزيج على حرارة  
معتدلة حتى الغليان.

اضيفي قطع الدجاج واتركيها على نار  
هادئة مدة ٤٥ دقيقة حتى تنضج.

ارفعيها وضعيها في طبق كبير للتقديم  
(احتفظي بكوبين من المرق جانباً  
لتحضير صلصة الدجاج).

قلبي الخضار المسلوقة بالكمية المتبقية  
من الزبدة ثم زيني بها طبق الدجاج .  
قدمي الطبق ساخناً والى جانبه صلصة  
الدجاج (التي بإمكانك صبها فوقه).



## صلصة الدجاج

**CHICKEN SAUCE**

**SAUCE AUX  
LÉGUMES**



كوبان من مرق الدجاج  
بصلة متوسطة الحجم  
٣ فصوص من الثوم  
حبة من الجزر، مقشرة ومقطعة  
عودان من الكرفس، مفرومان  
ربع كوب من الكراث المفروم  
ورقتان من الغار  
ملعقة طعام من طحين الذرة  
ملعقة طعام من الزبدة (حسب الرغبة)  
عودان من القرفة  
رشة من الملح  
رشة من الفلفل الابيض المطحون

٤

١٥

٤

## صلصة الدجاج

ضعي جميع المقادير (باستثناء طحين الذرة والزبدة) في قدر واسلقيها على نار معتدلة لمدة ٢٠ دقيقة حتى تنضج .  
ازيلي ورق الغار وعودي القرفة.  
ارفعي المزيج عن النار واطحنيه بالمطحنة اليدوية ثم اعيديه الى القدر.  
ذوبي طحين الذرة بقليل من الماء ثم اضيفيه الى المزيج المهروس واطهي على نار خفيفة مع التحريك المستمر حتى يغلي.  
اضيفي الزبدة (حسب الرغبة) واتركي الصلصة على النار حتى تتكثف.



## الديك الرومي المحشو

### STUFFED TURKEY

### DINDE FARCIE AUX CHATAIGNES



ديك رومي (حوالي ٥ كلغ) **منظف** ومغسول جيداً  
٧٥٠ غ من اللحم المفروم  
كوبان من الأرز المغسول والمصفى  
**كوب من البصل المقشر والمفروم فرماً ناعماً**  
١٥ حبة من الكستناء المسلوقة والمقشرة  
نصف كوب من اللوز المقشر والمحمص  
ربع كوب من الزبيب المحمر (منزوع بذوره)  
١ كلغ من حبات البطاطا الصغيرة ، مغسولة  
جيداً ومسلوقة  
ملعقتا طعام من السمن  
نصف كوب من الزبدة  
٤ عيدان من القرفة  
نصف ملعقة شاي من حب الهال  
ملعقة طعام من الفلفل الأسود المطحون  
(حسب الرغبة)  
نصف ملعقة طعام من القرفة المطحونة  
نصف ملعقة طعام من الكمون المطحون  
ملعقة طعام من الملح (حسب الرغبة )  
ورقتان من الغار

ديك رومي شهى نقدمه لكم محشياً باللحم والأرز  
والزبيب واللوز والكستناء.





## الديك الرومي المحشو

أضيفي الأرز واللوز والزبيب ونصف كمية الكستناء الى خليط اللحم واخلطي جيداً. إحشي الديك بالخليط الى ثلاثة أرباعه وأخيطي فتحة بطنه ثم ضعيه في قدر كبيرة.

أضيفي إليه الهال وعيدان القرفة وورقتي الغار ثم اغمره بالماء واتركيه على حرارة معتدلة حتى الغليان. خففي الحرارة، غطي القدر واسلقيه لمدة ساعة ونصف أو الى أن ينضج. ارفعيه وافركيه بالزبدة ثم ضعيه مع القليل من المرق في صينية وادخليه الى فرن معتدل الحرارة معتدلة (١٨٠ درجة مئوية) مدة ساعة مع التقليب (غطيه بورق ألومينيوم اذا احمر كثيراً). رتبيه في طبق وقدميه ساخناً مزيناً بالكستناء والى جانبه الارز.



إفركي الديك الرومي من الداخل والخارج بنصف كمية الملح والفلفل الأسود والقرفة ثم اتركه جانبا. إقلي البصل بالسمن الساخن على نار متوسطة حتى يذبل ثم أضيفي إليه اللحم المفروم مع قليل من الملح والفلفل الأسود والكمون وقلبي الخليط حتى يحمر اللحم . ضعي الأرز في قدر واغمره بالماء ثم اسلقيه نصف سلق وارفعيه عن النار.

## شيش طاووق مغربي

### GARLIC CHICKEN ON SKEWER

### BROCHETTES DE POULETS À LA MAROCAINE



٥٠٠ غ من الدجاج المنزوع عظمه

(مسحب )

٣ فصوص من الثوم، مقشرة ومهروسة مع

رشة ملح

نصف كوب من البقدونس المفرومة فرما

ناعما

ربع كوب من الزيت النباتي

نصف ملعقة طعام من الملح

(حسب الرغبة)

نصف ملعقة شاي من الفلفل الأسود

المطحون (حسب الرغبة )

نصف ملعقة شاي من الكمون المطحون

طبق مغربي من الدجاج بصلصة الثوم والبقدونس .

٤

٢٠

٣

## شيش طاووق مغربي

قطعي الدجاج الى قطع صغيرة ثم  
أضيفي إليها جميع المقادير .  
إخلطي جيداً واتركي الخليط منقوعاً مدة  
ساعة .  
ادخلي (شكي) القطع في أسياخ الشبي ثم  
اشويها على الفحم وقدميها الى جانب  
البطاطا المقلية والسلطة والمخللات  
والثوم بالحامض والزيت .



## دجاج باللوز

### CHICKEN WITH ALMONDS

### POULET AUX AMANDES



٥ قطع من الدجاج **المسحب**

كوب من اللوز **المقلي**

ربع كوب من الفطر **المقطع** والمعلب

ربع كوب من الكرفس **المفروم** فرماً ناعماً

كوب ونصف من **الجبننة** الصفراء

(الموزاريللا) **المبشورة**

كوب من **الحليب**

ملعقة شاي من **الملح**

ملعقة طعام من **الطحين**

ربع كوب من **الزبدة**

طبق مغربي شهي وسريع التحضير مكون من  
الدجاج مع اللوز .



## دجاج باللوز

ضعي الزبدة في قدر على نار متوسطة  
واقلي فيها الطحين ثم اضيفي الحليب.  
اخلطي الفطر مع الكرفس والملح والجبنة  
المبشورة واللوز ثم اضيفيهم الى مزيج  
الطحين وحركي جيداً.  
احشي كل قطعة من الدجاج بملعقة  
طعام او اكثر من الحشوة ( او حسب حجم  
كل قطعة) ثم خيطيها.  
ادهني كل قطعة بقليل من الزبدة ثم  
رتبها في صينية مدهونة بالزبدة.  
ادخليها الى فرن معتدل الحرارة (١٨٠)  
درجة مئوية) مدة ساعة او حتى تنضج.  
قدمي هذا الطبق ساخناً والى جانبه  
صلصة الدجاج والخضار المسلوقة او  
الارز.



## العصافير المحمرة

٨ عصافير **منظفة** ومغسولة جيداً  
نصف ملعقة شاي من الملح (حسب  
الرغبة)  
ربع كوب من عصير الليمون الحامض  
ملعقة طعام من الزبدة  
ملعقة طعام من دبس الرمان  
رشة فلفل ابيض

## FRIED SPARROWS CAILLES DORÉES



طبق من العصافير المحمرة والمتبلّة بالحامض  
ودبس الرمان .

٤

٢٠

٣٦

## العصافير المحمرة

إقلي العصافير بالزبدة ثم أضيفي الفلفل  
والمح وقلبي العصافير على نار هادئة  
لمدة ٢٥ دقيقة .  
أضيفي عصير الليمون الحامض ودبس  
الرمان وقلبيها على النار حوالي ١٠  
دقائق. قدميها ساخنة الى جانب  
السلطات.



## قطع الدجاج المحمرة بالكعك

• صدور من الدجاج، مسلوخ جلدها  
ومنزوعة عظامها ( مسحب )

طحين

بيضة واحدة مخفوقة مع رشّة من الملح  
والفلفل الابيض

كوب من الكعك المطحون

زيت نباتي للقلي

ملعقة طعام من الملح (حسب الرغبة)

**FRIED CHICKEN  
BREASTS**

**POITRAILS DE  
POULETS PANÉS**



طبق من الدجاج المحمر والمغمس بالكعك والبيض .





## قطع الدجاج المحمرة بالكعك

دقي صدور الدجاج بمطرقة اللحم (بعد لفها بورق السوليفان) كي تصبح أقل سماكة .

غطي كل قطعة من الدجاج بالطحين ثم غمسيها بالبيض وأخيراً بالكعك.

ضعي القطع في الثلاجة (البراد) لمدة ٤٥ دقيقة. إقلي صدور الدجاج بالزيت حتى تصبح ذهبية اللون وضعيها على ورق ماص ثم قدميها ساخنة مع البطاطا المقلية والأطباق الأساسية .



## كباب الدجاج

٥٠٠ غ من الدجاج المنزوع جلده وعظمه  
(مسحب)

٣ فصوص من الثوم ، مقشرة ومهروسة  
ربع كوب من البصل المقشر والمفروم فرماً  
ناعماً

نصف كوب من البقدونس المفرومة فرماً  
ناعماً

زيت نباتي للقلي

بيضتان مخفوقتان مع رشّة من الفلفل  
الابيض

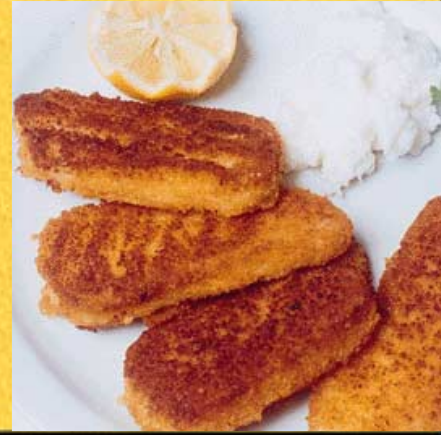
نصف كوب من الكعك المطحون

ملعقة طعام من الملح (حسب الرغبة)

نصف ملعقة شاي من الفلفل الأسود  
المطحون (حسب الرغبة)

ملعقة شاي من ٧ بهارات المطحونة

## CHICKEN KABAB CROQUETTES DE POULET



طبق خليجي من كباب الدجاج بالبيض والكعك  
المدقوق .



## كباب الدجاج

قَطّعي الدجاج الى قطع صغيرة ثم  
اخلطها مع البصل والبقدونس والثوم  
والمح والتوابل.

ضعي الخليط في ماكينة فرم اللحم  
وافرميه جيداً وارفعيه .

أضيفي ربع كمية البيض المخفوق الى  
الخليط مع ربع كوب من الكعك المدقوق.  
إخفقي جيداً حتى تتشكل عجينة  
متماسكة . قسميها الى قطع بشكل إصبع  
وغمسيها بما تبقى من البيض المخفوق  
ثم بالكعك المدقوق .

إقلي الكباب (مغطى بالزيت الساخن)  
حتى يحمر لونه ثم إرفعيه تدريجياً  
بواسطة ملعقة المثقب . قدميه ساخناً الى  
جانب السلطة والبطاطا المقلية والثوم  
بالحامض والزيت .



## صحمر البطاطا بالدجاج

### GOLDEN CHICKEN WITH POTATOES

### POULET AUX POMMES DE TERRE



دجاجة وزنها ١ كلغ ، **منظفة ومقطعة الى قطع** ٤

١ كلغ من البطاطا، مقشرة ومغسولة ومقطعة الى مكعبات متوسطة

نصف كوب من عصير الليمون الحامض  
كوز متوسط من الثوم ، مقشر ومهروس  
مع رشّة من الملح

ربع كوب من الكزبرة الخضراء المفرومة  
فرماً ناعماً

ربع كوب من الزيت النباتي

**ربع كوب من البصل المقشر والمقطع الى حلقات رقيقة**

نصف ملعقة شاي من البهار المطحون  
(حسب الرغبة)

ملعقة شاي من الملح (حسب الرغبة)

نصف ملعقة شاي من القرفة المطحونة

ربع ملعقة شاي من الهال المطحون

طبق أردني لذيذ من الدجاج مع البطاطا المحمرة  
والكزبرة والثوم .



## مصر البطاطا بالدجاج

ضعي قطع الدجاج في قدر واغمريها بالماء  
وأضيفي إليها البصل والبهار والملح والقرفة  
والهال. غطي القدر واتركيها على حرارة  
معتدلة حتى تنضج .

إرفعي قطع الدجاج من القدر وصفي  
المرق ثم أعيديها مع القطع الى القدر .  
حمري البطاطا بالزيت الساخن . ارفعيها  
وأضيفيها الى الدجاج والمرق. اتركها  
تغلي حوالي ٥ دقائق.

اقلي الكزبرة مع الثوم بالزيت الساخن .  
ارفعيهما واضيفيهما الى الدجاج في  
القدر. قلبي الخليط ثم ارفعيه عن النار  
وصبيه في طبق التقديم.

انثري عليه عصير الليمون الحامض  
وقدميه ساخنا الى جانب الارز والفجل  
وشرائح الحامض .



## صحمر الدجاج المغربي

### MAROCCAN CHICKEN

### POULET GRILLÉ À LA CORIANDRE



دجاجة، منظفة ومقطعة الى ٤ قطع  
بصلتان كبيرتان، مقشرتان ومقطعتان الى  
جوانح

ثلاثة أرباع كوب من الزيتون الأخضر  
نصف كوب من عصير الليمون الحامض  
٣ ملاعق طعام من الزيت  
فصان من الثوم، مهروسان

٤ ملاعق طعام من الكزبرة المفرومة فرماً  
ناعماً

٤ ملاعق طعام من البقدونس المفرومة فرماً  
ناعماً

ملعقة شاي من الزنجبيل المطحون  
نصف ملعقة شاي من الفلفل الأسود المطحون  
نصف ملعقة شاي من الكمون المطحون  
نصف ملعقة شاي من العقدة الصفراء  
المطحونة

نصف ملعقة شاي من القرفة المطحونة  
ملعقة شاي من الملح (حسب الرغبة)

طبق لذيذ من الدجاج المحمر مع البصل والزيتون .



## محمّر الدجاج المغربي

خففي النار وغطيها واطهي لمدة ٤٠ دقيقة  
أو إلى أن تنضج مع تقليب القطع من وقت  
إلى آخر. احتفظي بالمرق.

في هذه الأثناء، اغلي الزيتون إذا كان مالحاً  
ثم قسميه إلى قسمين وانزعي بذوره.  
أضيفيه مع البصل وعصير الليمون  
الحامض إلى قطع الدجاج واطهي لمدة ١٠  
دقائق. أرفعي حبات الزيتون واطهيها  
جانباً ثم ارفعي قطع الدجاج وضعيها في  
صينية خاصة بالفرن.

ادخليها إلى فرن مرتفع الحرارة (٢٢٠ -  
٢٥٠ درجة مئوية) واطهيها حتى تحمر.

اغلي المرق حتى تتكثف ويبقى منها فقط  
نصف كوب، عدلي ملحها.

ضعي قطع الدجاج في طبق التقديم  
وزينيها بالزيتون ثم صبي فوقها المرق.  
قدميها ساخنة.



في اليوم السابق، اخلطي الثوم مع الملح والتوابل (ما عدا العقدة  
الصفراء) والزيت ثم ادهني قطع الدجاج بهذا المزيج. ضعها في قدر  
عميقة واطهيها في الثلاجة (البراد) حتى تنتقع بالمزيج جيداً أو لمدة  
ليلة. في اليوم التالي، اضيفي البقدونس والكزبرة والعقدة الصفراء إلى  
قطع الدجاج في القدر. اغمرها بالماء واطهيها على نار معتدلة حتى  
الغليان.

## مسخن الدجاج

### PALESTINIAN MSAKHAN CHICKEN

### POULET RÔTI AU PAIN



دجاجة وزنها ١ كلغ ، **منظفة ومسحبة**  
ربع كوب من الزيت النباتي والسمن  
(مزوجان)

**ثلاثة أرباع كوب من البصل المقشر**  
**والمقطع الى شرائح**

٣ ملاعق طعام من السماق المطحون  
رغيف خبز عربي مرقوق، مقسوم الى  
قسمين

ملعقة شاي من الملح (حسب الرغبة )  
نصف ملعقة شاي من الفلفل الأسود  
المطحون  
رشة من زيت الزيتون

طبق فلسطيني شهير من الدجاج والخبز ، يعتبر من  
الذ المأكولات العربية .





## مسخن الدجاج

ضعي قطعة من الخبز في اسفل صينية مدهونة بقليل من الزبدة. ضعي نصف كمية البصل في وسط قطعة الخبز ثم ضعي لحم الدجاجة فوقها . وزعي البصل المتبقي على لحم الدجاجة ثم غطيه بقطعة الخبز المتبقي. رشّي قليلاً من الماء على الخبز. ضعي الصينية في فرن ذي حرارة معتدلة (١٨٠ درجة مئوية) حوالي ٤٠ دقيقة حتى ينضج الدجاج ( اذا بدأ الخبز بالإحترق غطيه بقطعة من ورق الألمنيوم ).  
قطعي المسخن الى عدة أقسام وقدميه ساخناً في طبق التقديم.



إفركي لحم الدجاجة بالملح والفلفل . اقليها بالزيت والسمن مع التقليل المستمر على حرارة معتدلة حتى يحمرّ . ارفعيه وضعيه جانبا في طبق . حمّري البصل بما تبقى من الزيت . أضيفي اليه السماق واستمري بالقلي لمدة دقيقتين ثم ارفعيه، اضيفي زيت الزيتون واتركيه جانبا .