

34	فراخ الدجاج بصلصة الياغورت.....	02	حساء بالخضر و الدجاج.....
36	أفخذه دجاج محشوة بالقمرن.....	04	مقبل ملح بالدجاج.....
38	دجاج بالخبز المحمص و المطحون.....	06	لفائف بالدجاج.....
40	شرائح الدجاج بالصلصة.....	08	بريوات بالدجاج.....
42	لازان بالدجاج و السبانخ.....	10	سلطة بشرائح الدجاج.....
44	فراخ الدجاج برقائق اللوز.....	12	حساء مرفوق بالدجاج المحمر.....
46	أفخذه دجاج محشوة بالكبد.....	14	قضبان الديك الرومي.....
48	صدر الديك الرومي بالحشوة.....	16	أجنحة الدجاج مقلية.....
50	دجاج ببودرة الكوري.....	18	ملفوف بكفتة الدجاج.....
51	ساندويتش بكفتة الدجاج.....	20	لفائف بصدر الديك الرومي.....
52	طيور الحمام بالأرز و اللوز (حمام قدرة)....	22	كفتة الديك الرومي بالفلفل.....
54	أرنب بالأرز.....	24	صدر الدجاج بالحشوة.....
56	دجاج محشو بالخضر.....	26	گراتان لفائف الديك الرومي.....
58	شهيوة الدجاج بدون عظم.....	28	أفخذه الدجاج مقلية.....
60	دجاج بلدي بالفواكه المعسلة.....	30	صدر الديك الرومي بالسبانخ.....
62	ديك رومي محشو باللوز و القسطل.....	32	دجاج بالصلصة البيضاء و الفطر.....



حساء بالخضر و الدجاج

www.mmagreb.com
www.mmagreb.com

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| - 2 حبات من الكراث (البورو) | - حبتان لفت |
| - ملعقة كبيرة من الزبدة | - حبتان بطاطس |
| - 250 غ من كبد، قنصات و أعناق الدجاج | - ملعقة كبيرة من مسحوق النشا |
| - ملح و إبزار حسب الذوق | - ملعقة كبيرة من مركز الطماطم |
| - لتر من الماء | للتزيين : |
| - حبتان جزر | - 2 ملاعق كبيرة من البقدونس المفروم |

طريقة التحضير :

نغسل الخضر، ننقيها و نقطعها قطعاً صغيرة و متساوية.



في الطنجرة نحمر قطع الكراث في الزبدة مع الكبد، القنصات و أعناق الدجاج. نرش بالملح و بالإبزار ثم نضيف الماء و الخضر المقطعة. نغطي الطنجرة و نترك الكل يغلي لمدة 25 دقيقة تقريباً.



في أنية صغيرة، نذيب مسحوق النشا في مقدار كأس صغير من الماء.



قبل 5 دقائق من نهاية الطهي، نفتح الطنجرة و نفرغ خليط النشا.



بعد التأكد من نضج قطع الدجاج نضيف مركز الطماطم و نحرك حتى يذوب كلياً.



نضيف إلى الحساء البقدونس المفروم مع الإستمرار في التحريك لمدة دقيقتين و نقدمه ساخناً.



المغرب العربي

www.mmagreb.com

مقبل ملح بالدجاج

www.mmagreb.com

www.mmagreb.com

صلصة البيشاميل :

- ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- ملعقتان كبيرتان من الدقيق
- ربع لتر من الحليب
- ملح و إبزار
- قليل من الغوزة المحكوكة

للتزيين :

- قليل من الجنجلان

- 500 غ من العجين المورق

الحشوة :

- 300 غ من شرائح الدجاج
- أو الديك الرومي
- 3 ملاعق كبيرة من الزيت
- ملح و إبزار
- بيضة مخفوقة

طريقة التحضير :

لتحضير صلصة البيشاميل، نذيب الزبدة في كاسرول فوق نارمتوسطة ثم نضيف الدقيق الأبيض ونحرك بالطراب اليدوي. نفرغ الحليب تدريجيا دون التوقف عن التحريك، نتبل بالملح، الإبزار و الغوزة. نخفق جيدا إلى أن يعقد الخليط ثم نزيله من فوق النار.

نقطع شرائح الدجاج إلى قطع مستطيلة و صغيرة ثم نقلها في المقلاة مع قليل من الزيت، الملح و الإبزار.

نفرغ البيشاميل في إناء كي تبرد، نضيف لها قطع الدجاج المقلية و نحرك لنحصل على حشوة متمازجة.

نورق العجين بالمداك فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق. نضع مقياس ملعقة كبيرة من الحشوة و نترك فراغا بين كل حشوة و أخرى. ندهن جوانبها بالبيض المخفوق ثم نثني العجين فوق الحشوة و نقطع بجرارة الطوى على شكل مربع أو على شكل آخر حسب الرغبة.

نصف مربعات العجين المحشوة فوق صفيحة فرن و ندهن وجهها بالبيض المخفوق.

نزينها بحبات الجنجلان و ندخل الصفيحة للفرن الساخن بدرجة حرارة متوسطة حتى تنضج و تتحمر وذلك لمدة 30 دقيقة تقريبا.



المغرب العربي

www.mmagreb.com

لفائف بالدجاج

www.mmagreb.com
www.mmagreb.com

- | | |
|---|-----------------------------------|
| - زلافة صغيرة من الجبن المفروم | - 6 وحدات من الخبز اللبناني |
| - الهريسة حسب الذوق (ثانوية) | الحشوة : |
| - بيضة مخفوقة | - 250 غ من شرائح الدجاج |
| - زلافة صغيرة من الخبز المحمص و المطحون | - ملح و إبزار |
| - زيت للقلي | - ورقة سيدنا موسى |
| للتزين : | - فصان ثوم مفرومان |
| - 2 ملاعق كبيرة من الجبن المفروم | - 3 ملاعق كبيرة من صلصة المايونيز |

طريقة التحضير :

لتحضير الحشوة، نطهي لحم الدجاج في ماء مملح مع إضافة الإبزار، ورقة سيدنا موسى و فصين من الثوم. نزيله و ندعه يبرد ثم نقطعه قطعاً صغيرة جداً.

نفتح كل خبزة إلى نصفين لنحصل على قشرتي خبز رقيقتين. ندهن كل قطعة (من الداخل) بصلصة المايونيز و نضع وسطها، بالطول مقياس ملعقتين كبيرتين من الحشوة دون الوصول إلى الحافتين.

نرش قليلاً من الجبن المفروم. يمكننا إضافة الهريسة حسب الذوق.

نلف قشرة الخبز حول الحشوة على شكل قضيب رقيق. نغرس فيه أحد العيدان الخشبية الصغيرة لكي لا تتسرب الحشوة.

نضعه بعد ذلك في البيض المخفوق ثم مباشرة في الخبز المحمص و المطحون. نستمر في نفس العملية حتى ننهي باقي الدجاج.

في حمام زيت ساخن، نقلي لفائف الدجاج و نحمرها من جميع الجوانب. نضعها فوق ورق التنشيف لتتشرّب الزيت.



قبل أن تقدم يستحسن تقطيع الحافتين بالمقص لكونهما مقرمشتان و فارغتان من الحشوة. كما يمكن تقديم هذه اللفائف مقطعة إلى نصفين و تزيينها بالجبن المفروم.



www.mmagreb.com

بريوات بالدجاج

www.mmagreb.com
www.mmagreb.com

- دجاجة من وزن 1,5 كـلـغ
- 5 بصلات متوسطة الحجم مفرومة
- ربع كأس صغير من الزيت
- ملح حسب الذوق
- نصف ملعقة صغيرة من الإبزار
- نصف ملعقة صغيرة من القرفة
- قليل من الزعفران الملون
- قليل من الزعفران الحر
- الماء الكافي (تقريبا لتر)
- باقة من البقدونس مفرومة
- 8 بيضات
- 500 غ من ورقة البسطيلة الكبيرة الحجم
- 200 غ من الزبدة المذابة
- أصفر بيضة أو ملعقة كبيرة من الدقيق
- مخلطة بملعقتين كبيرتين من الماء
- للتزيين :**
- 3 ملاعق كبيرة من العسل
- 100 غ من رقائق اللوز محمرة

طريقة التحضير :

نغسل الدجاج و ننقيه ثم نقليه في طنجرة مع البصل المفروم، الزيت، الملح و التوابل. عندما يتحمر البصل، نضيف الماء، نغلق الطنجرة و ندع الدجاج يطهى فوق نار متوسطة لمدة 30 دقيقة.



قبل 5 دقائق على نضج الدجاج، نضيف البقدونس و نحرك قليلا إلى نهاية الطهي. نزيل الدجاج من الطنجرة و نقطعه قطعاً صغيرة مع إزالة العظام كلها. نبقى المرق في الطنجرة على نار هادئة.



نكسر البيض على المرق الواحدة تلو الأخرى مع التحريك جيدا لبضع دقائق حتى ينضج البيض و يتقلص المرق.



نضيف قطع الدجاج على خليط المرق و البيض و نحرك ثم نحفظ بالخليط في أنية.



نقطع ورقة البسطيلة إلى أشرطة طويلة، ندهن كل شريط بالزبدة المذابة و نضع مقياس ملعقة كبيرة من خليط الدجاج. نثنيه على شكل مثلث و ذلك بطيه من اليمين إلى اليسار و من اليسار إلى اليمين.



نلصق آخر الشريط بأصفر البيض أو خليط الدقيق بالماء. في صفيحة فرن مدهونة بالزبدة، نصف البريوات و ندهنها بالزبدة المذابة ثم ندخلها إلى الفرن الساخن (180 درجة) حتى تتحمر و ذلك لمدة 20 دقيقة.

نقدمها ساخنة و مزينة بالعسل و رقائق اللوز كما يمكنك تزيينها بالسكر الصقيل و القرفة.



سلطة بشرائح الدجاج

www.mmagreb.com
 MAM'UHUSQIEN'COM

- | | |
|--|---------------------------------------|
| - 250 غ من شرائح الدجاج | - علبة صغيرة من الذرة (140 غ) |
| - الملح و الإبزار | - علبة من الفواكه المصبرة (200 غ) |
| - 2 ملاعق كبيرة من الزيت | الصلصة : |
| - كيس صغير من الشعيرية الصينية (100 غ) | - ملعقة كبيرة من الخردل (la moutarde) |
| - ربع زهرة كرنب أبيض (ملفوف) محكوكة في | - ملعقة كبيرة من الخل |
| - حكاكة ذات ثقب كبيرة | - ملح و إبزار |
| - حبة جزر محكوكة | - كأس صغير من الزيت |
| - زهرة خس صغيرة | - 2 ملاعق كبيرة من العسل |
| - حبة خيار صغيرة محكوكة | - ملعقة كبيرة من صلصة الصوجا |
- للتزيين :** - ملعقة صغيرة من البقدونس المفروم

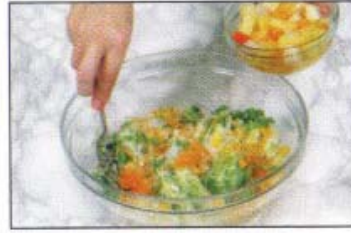
طريقة التحضير :



نقطع شرائح الدجاج إلى قطع مستطيلة و نرشها بقليل من الملح و الإبزار. نسخن قليلا من الزيت في مقلاة و نقلي قطع الدجاج إلى أن تطهى.



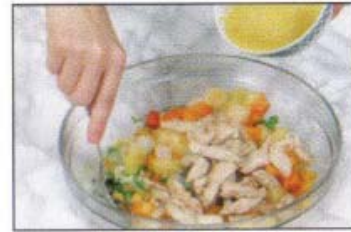
نضع الشعيرية الصينية في إناء و نفرغ عليها ماءً مغلي. نتركها لبضع دقائق حتى تصبح رطبة و منتفخة ثم نصفيها من الماء و نقطعها. نضيف لها قطع الكرنب، الجزر المحكوك، أوراق الخس المقطعة، الخيار المحكوك ثم حبات الذرة. نمزج الكل جيدا.



نفتح علبة الفواكه المصبرة، نصفيها و نضيفها إلى الخليط.



لتحضير الصلصة، نضع في إناء كلا من الخردل، الخل، الملح، الإبزار و الزيت. نخفق هذه العناصر إلى أن تصبح الصلصة سميكة، نضيف لها العسل و صلصة الصوجا ثم نخفق مرة أخرى.

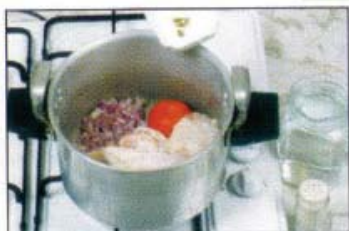


نضيف قطع الدجاج إلى السلطة ثم نسقي خليط الشعيرية بنصف الصلصة المحضرة و نخلط بمهل.

عند التقديم، نصف أوراق الخس في طبق التقديم، نضع السلطة في الوسط، نزين بالبقدونس المفروم ثم نقدمها مرفوقة بالصلصة المتبقية.



المغرب العربي
 www.mmagreb.com



نغسل الدجاج جيدا، نقطعه و نضعه في الطنجرة. نضيف له كلا من البصل المفروم، حبة الطماطم كاملة، الملح، المسكة حرة، حبة هيل ثم الماء. نضع الكل يطهى لمدة 30 دقيقة أو حتى ينضج لحم الدجاج. نحرص على إبقاء المرق الكافي في الطنجرة لتحضير الحساء.



نزيل الدجاج من الطنجرة، نضعه في آنية فرن ثم نضيف قطع الزبدة و ندخله الفرن ليتحمر.



أثناء هذا الوقت نحضر الحساء كالتالي : نزيل حبة الطماطم من الطنجرة و نطحنها بالطحانة الكهربائية.



نحمر الشعيرية في مقلاة مع قليل من الزيت.



نضيف الطماطم المطحونة و الشعيرية المحمرة إلى المرق و ندعه يغلي فوق النار حتى تطهى الشعيرية. خلال هذه الأثناء، نسلق المقرونة في ماء مملح و نصفيها. نذيب فيها قليلا من الزبدة و الجبن المفروم.

نقدم هذا الحساء مرفوقا بالدجاج المحمر و المقرونة الملونة.

- 2 ملاعق كبيرة من الزبدة
- زلافة كبيرة من الشعيرية الرقيقة
- ملعقة كبيرة من الزيت

للتقديم:

- 250 غ من المقرونة الملونة
- جبن مفروم

- دجاجة من وزن 1.5 كغ
- حبة بصل مفرومة
- حبة طماطم
- ملح
- قبصة من المسكة الحرة
- حبتان هيل
- لتر و نصف من الماء



طريقة التحضير :



نقطع شرائح الديك الرومي على شكل شرائط (20x3 سنتم).



لتحضير الشرمولة، نضع في إناء كلا من البقدونس، الملح، التحميرة، الكمون، الثوم، الزيت و عصير الحامض ثم نخلط جيدا.



نغمس شرائط الديك الرومي في الشرمولة ثم نركبها بشكل متدرج في القضببان أو في العيدان الخشبية الخاصة بالشوي.



عند استعمال الشواية الكهربائية، نصب الماء أولا في القعر قبل تزويد الكهرباء لتتصاعد الدخان أثناء الشوي.



نشوي قضبان الديك الرومي من الجهتين و نقلها من حين لآخر إلى أن تطهى. نقدمها في حينها.

- 500 غ من شرائح الديك الرومي
- نصف ملعقة صغيرة من التحميرة
- نصف ملعقة صغيرة من الكمون
- فصان ثوم مهروسان
- ملعقة كبيرة من الزيت
- ملعقة صغيرة من عصير الحامض
- الشرمولة :
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- ملح



أجنحة الدجاج مقلية

www.mmagreb.com
www.dalim.com



المغرب العربي

www.mmagreb.com

- 12 أجنحة دجاج

الشرمولة :

- ملعقة كبيرة من القزبر
- ملعقة كبيرة من البقدونس
- ربع ملعقة صغيرة من الملح
- ربع ملعقة صغيرة من الإيزار
- نصف ملعقة صغيرة من التخميرة

- نصف ملعقة صغيرة من الكمون
- ملعقة صغيرة من الثوم المهروس
- 5 ملاعق كبيرة من الزيت

- عصير نصف حامضة

للقلي :

- بيضتان مخفوقتان
- الخبز المحمص و المطحون
- زيت للقلي

طريقة التحضير :

لتحضير الشرمولة، نضع في إناء كلا من القزبر، البقدونس، الملح، الإيزار، التخميرة، الكمون، الثوم، الزيت و عصير الحامض ثم نخلط جيدا.

ننقي جيدا أجنحة الدجاج، نغسلها ثم نضعها في الشرمولة، و نحتفظ بها في الثلاجة لمدة نصف ساعة تقريبا كي تتسرب لها نكهة الشرمولة.

قبل القلي، نغطس الأجنحة في البيض المخفوق ثم في الخبز المحمص و المطحون.

نقلها في حمام زيت ساخن حتى تتحمر. نضعها فوق ورق التنشيف لتتسرب الزيت و نقدمها ساخنة مرفوقة بسلطة أو كراتان بالخضر.



ملفوف بكفتة الدجاج

www.mmagreb.com
www.dalim.com

- 1 كلف من لحم الدجاج المفروم أو لحم الديك الرومي بدون توابل (كفتة)
- 4 ملاعق كبيرة من الزيت
- ملح و إبزار
- 4 ملاعق كبيرة من عصير الحامض
- 6 فصوص ثوم مهروسة
- 2 ملاعق كبيرة من القزير المفروم
- 2 ملاعق كبيرة من البقدونس المفروم
- 5 ملاعق كبيرة من الزيتون مقطع إلى قطع صغيرة
- ملعقة كبيرة من مركز الطماطم
- 5 بيضات

للتزيين :

- حبات من الزيتون الأسود
- حبات من صغار الطماطم

طريقة التحضير :

في إناء نخلط نصف كمية لحم الدجاج المفروم مع ملعقتين من الزيت، الملح، الإبزار، ملعقتين من عصير الحامض و نصف كمية الثوم المهروس.

و في إناء آخر نخلط باقي اللحم المفروم مع الزيت المتبقى، عصير الحامض و الثوم المتبقى، القزير و البقدونس، قطع الزيتون، الملح، الإبزار ثم مركز الطماطم.

فوق شريط من البلاستيك الغذائي نبسط النصف الأول من اللحم المفروم على شكل مستطيل ثم نبسط فوقه النصف الثاني حتى يأخذ نفس الشكل.

نسلق البيض، نقشره و نصفه فوق اللحم المفروم ثم نلف هذا الأخير حول البيض لنحصل على شكل قضيب. نزيل البلاستيك الغذائي كلما تقدمنا في اللف.

نلف ملفوف اللحم المفروم بورق الألمنيوم ثم نضعه في قالب فرن مستطيل الشكل.

نفرغ قليلا من الماء في صفيحة فرن، نضع فيها القالب و ندخل الكل إلى الفرن الساخن بحرارة 200° لمدة 30 دقيقة تقريبا. نخرج ملفوف اللحم المفروم نزيله من ورق الألمنيوم و نضعه في طبق التقديم مرفوقا بصلصة البشاميل (أنظر ص. 5) مع البقدونس أو بصلصة الطماطم.



المغرب
www.mmagreb.com

لفائف بصدر الديك الرومي

- 4 شرائح من صدر الديك الرومي
- ملح و إبزار
- ملعقة صغيرة من الثوم المهروس
- للقلي :**
- بيضتان مخفوقتان
- الخبز المحمص و المطحون
- زيت للقلي
- للتقديم :**
- بطاطس مقلية

www.mmagreb.com

طريقة التحضير :

نغطي شرائح الديك الرومي بشريط من البلاستيك الغذائي و ندقها قليلا لتترقق. نرشها بالملح و الإبزار ثم بالثوم المفروم.

نلف الشرائح بالطول حول نفسها لنحصل على شكل سيگار.

نلف البلاستيك الغذائي حول اللفائف، نعقد الجوانب جيدا و عندها سينقص طول اللفائف.

نغلي لترا من الماء في طنجرة الضغط. نضع لفائف الديك الرومي في الكسكاس و نغطي الطنجرة و ندع اللفائف تتبخر لمدة 20 دقيقة.

نزيل البلاستيك الغذائي من اللفائف و نغمسها في البيض المخفوق ثم في الخبز المحمص و المطحون.

نقليها في حمام زيت ساخن حتى تتحمر ثم نضعها فوق ورق التنشيف لتتسرب الزيت. نقدمها ساخنة مرفوقة بالبطاطس المقلية.



كفتة الديك الرومي بالفلفل

www.mmagreb.com
www.mmagreb.com

- 1 كغ من لحم الديك الرومي المفروم (كفتة)
- 5 ملاعق كبيرة من الزيت
- فصان ثوم مهروسان
- ملعقة كبيرة من القزير المفروم
- 2 ملاعق كبيرة من البقدونس المفروم
- 2 ملاعق كبيرة من الزيتون مقطع إلى قطع صغيرة
- الملح
- ملعقة صغيرة من الكمون
- ملعقة صغيرة من التخميرة
- زلافة صغيرة من لب الخبز
- مبلل بالماء
- بيضتان
- حبة فلفل أحمر
- حبة فلفل أصفر
- حبة فلفل أخضر

طريقة التحضير:

في إناء، نخلط كلا من لحم الديك الرومي المفروم، الزيت، الثوم المهروس، القزير، البقدونس، قطع الزيتون، الملح، الكمون، التخميرة، لب الخبز و البيض. نقسم الخليط إلى ثلاثة أجزاء.

نفرش ورق الألمنيوم في قالب فرن مستطيل الشكل و نضع ثلث كمية اللحم المفروم ثم نبسطه جيدا بالملعقة.

نغسل الفلفل، ننشفه و نقطعه إلى نصفين أو أكثر (حسب حجم القالب). نصف الفلفل الأحمر فوق اللحم المفروم و نرشه بقليل من الملح.

نضع الثلث الثاني من اللحم المفروم، نبسطه بالملعقة و نصفف فوقه الفلفل الأصفر ثم نرش بقليل من الملح.

نضع باقي اللحم المفروم ثم نصف الفلفل الأخضر و نرش بقليل من الملح.

نفرغ قليلا من الماء في صفيحة فرن غير عميقة و نضع فيها القالب. نغطي الإناء بورق الألمنيوم و ندخل الكل إلى الفرن الساخن بحرارة 200° لمدة 30 دقيقة تقريبا. نخرج القالب من الفرن و نتركه يبرد قليلا. نزيل منه ورق الألمنيوم و نضعه في طبق التقديم،

حيث تكون جهة الفلفل الأخضر هي الجهة السفلى. يقدم ساخنا مرفوقا بصلصة البيشاميل (أنظر الصفحة 5) أو بصلصة الطماطم.

المعجزة
المعجزة
المعجزة

www.mmagreb.com



صدر الدجاج بالحشوة

www.mmagreb.com
www.mmagreb.com

- 2 ملاعق كبيرة من الجبن المبروم
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- نصف كأس صغير من الماء

- صدر دجاجة كامل
- ملح و إبزار
- 8 شرائح من جبنة الموزاريلا
- 8 شرائح رقيقة من المورتديلا

طريقة التحضير :

نفتح شريحتي صدر الدجاج من الوسط و من جهة واحدة بواسطة سكين حاد لنحصل على شريحتين عريضتين و رقيقتين ثم نرشهما بقليل من الملح و الإبزار.

نقطع الموزاريلا إلى دوائر ثم نوزعها فوق نصف كل شريحة دجاج. نضيف المورتديلا المقطعة إلى أجزاء رقيقة.

نرش بالجبن المبروم و نشي نصف شريحة الدجاج الفارغة.

المغربي

www.mmagreb.com

نقل كل شريحة بالعيدان الخشبية و نحرض على إزالتها عند التقديم.

نصف شريحتي الدجاج المحشوتين في أنية فرن ثم نرشها بالملح و الإبزار. نرشها بالجبن المبروم و نوزع قطع الزبدة على الأنية. نفرغ مقدار نصف كأس صغير من الماء ثم ندخل الأنية إلى الفرن الساخن (200°) لمدة 30 دقيقة تقريبا. نقدمها ساخنة و مرفوقة بطبق خضر.



گراتان لفائف الديك الرومي

- 500 غ من لحم الديك الرومي المفروم
- 500 غ من شرائح الديك الرومي الرقيقة
- 3 ملاعق كبيرة من الزبدة
- 2 ملاعق كبيرة من عصير الحامض (كفتة) بدون توابل
- ملعقة كبيرة من القزير المفروم
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- ملعقة صغيرة من الكمون
- ملح و إبزار
- 4 فصوص ثوم مهروسة
- صلصة :
- ملعقة و نصف من الخردل (la moutarde)
- علبة من القشدة الطرية (200 غ)
- ملح و إبزار

www.mmagreb.com
www.mmagreb.com

طريقة التحضير:

في إناء، نخلط كلا من كفتة الديك الرومي مع القزير، البقدونس، الكمون، الملح، الإبزار، الثوم و عصير الحامض. نحضر كويرات متوسطة الحجم بهذا الخليط.



نرش شرائح الديك الرومي بالملح و الإبزار و نقطعها على شكل شرائط (3x15 سنتم) ثم نلفها حول كويرات الكفتة و نصفها في أنية فرن مدهونة بالزبدة.



لتحضير الصلصة، نخلط الخردل مع القشدة الطرية ثم نرش بالملح و الإبزار و نحرك.



نوزع قطع الزبدة فوق لفائف الديك الرومي، نفرغ الصلصة على اللفائف و ندخل الأنية إلى الفرن الساخن (180°) من 25 إلى 30 دقيقة. نقدمها ساخنة و مرفوقة بسلطة خضراء.



إفادة :

يمكنك تعويض صلصة القشدة الطرية و الخردل بصلصة البيشاميل (أنظر الصفحة 5).



أفخذه الدجاج مقلية

طريقة التحضير: **المغرب العربي**

www.mmagreb.com



نغسل أفخذه الدجاج، ننقيها و نَقْلِيها في طنجرة مع البصل المفروم، الزيت، الملح، بودرة الزنجبيل و الزعفران.



عندما يتحمر البصل، نصب الماء و ندع الأفخذه تطهى فوق نار متوسطة لمدة 25 دقيقة.



نزِيل الأفخذه من المرق، نغمسها في البيض المخفوق ثم في الخبز المحمص و المطحون. نحتفظ بالمرق ساخنا للتقديم.



نقلي الأفخذه في حمام زيت إلى أن تتحمر من جميع الجوانب ثم نضعها فوق ورق التنشيف لامتصاص الزيت. نقدمها ساخنة مرفوقة بالبطاطس المقلية و المرق.

- نصف كيلو من أفخذه الدجاج
- حبة بصل
- ملعقتان كبيرتان من الزيت
- ملح
- ربع ملعقة صغيرة من بودرة الزنجبيل
- قليل من الزعفران الملون
- كأس كبير من الماء
- بيضة مخفوقة
- الخبز المحمص و المطحون
- زيت للقلي



طريقة التحضير: الملعق المغربي

www.mmagreb.com



نغسل السبانخ جيدا، نقطعها و نضعها في مقلاة فوق نار هادئة مع الزبدة. نضيف لها الثوم المهروس، الهريسة، الملح و الإبزار و نحرك إلى أن يتبخر الماء كليا و نحفظ بها جانبا.



ندق شرائح اللحم في البلاستيك الغذائي، لنرققها ثم نرشها بقليل من الملح و الإبزار.



نضع فوق كل شريحة لحم قليلا من السبانخ و نغطيها بشريحة لحم أخرى.



نغمس الشرائح المحشوة في البيض المخفوق من الجهتين ثم في الخبز المحمص و المطحون.



نقلي الشرائح في حمام زيت ساخن حتى تتحمر من الجهتين. نضعها فوق ورق التنشيف لتتسرب الزيت ثم نقدمها ساخنة.

صدر الديك الرومي بالسبانخ

www.mmagreb.com
www.mmagreb.com

- | | |
|---|-----------------------------|
| - 4 شرائح رقيقة من صدر الديك الرومي | - باقة من السبانخ |
| للقلي: | - ملعقتان كبيرتان من الزبدة |
| - بيضتان مخفوقتان | - فسان ثوم مهروسان |
| - زلافة صغيرة من الخبز المحمص و المطحون | - قليل من الهريسة حسب الذوق |
| - زيت للقلي | - ملح و إبزار |



- دجاجة من وزن 1.5 كلف
- حبتان بصل مقطعتان إلى قطع صغيرة
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملعقة صغيرة من الثوم المهروس
- ملح و إبزار
- ملعقة كبيرة من الخردل (la moutarde)
- 2 أوراق سيدنا موسى
- كأس كبير من الماء
- علبة من الفطر المقطع مغسول و مصفى (150 غ)
- علبة صغيرة من القشدة الطرية (200 غ)
- قليل من الزعفران الملون

المغربي

www.mmagreb.com

طريقة التحضير :



نغسل الدجاج جيدا و نقطعه. نحمر البصل في طنجرة مع الزبدة، الثوم، الملح، الإبزار، الخردل و ورق سيدنا موسى. نضيف قطع الدجاج، نحرك قليلا ثم نصب الماء. نغلق الطنجرة و ندعها تغلي لمدة 40 دقيقة تقريبا إلى أن يطهى الدجاج.



نزيل غطاء الطنجرة و نضيف شرائح الفطر إلى الدجاج.



قبل أن يتبخر المرق كليا، نضيف القشدة الطرية و قليلا من الزعفران الملون. ندع الكل يغلي قليلا مع التحريك باستمرار. نزيل ورق سيدنا موسى و نقدم الدجاج ساخنا مرفوقا بالصلصة و الفطر.

دجاج بالصلصة البيضاء و الفطر



- 2 فراخ الدجاج (الكوكلي)
- حبة طماطم محكوكة
- كأس ياغورت طبيعي (125 غ)
- ملح و إبزار
- 4 فصوص ثوم مهروسة
- ملعقة صغيرة من الزعتر
- ملعقة كبيرة من الزيت
- ملعقتان كبيرتان من عصير الحامض

طريقة التحضير :

نغسل الفراخ بالماء و نفتح ظهورها على الطول بسكين أو بمقص كبير.

في إناء، نخلط كلا من الطماطم المحكوكة، الياغورت الطبيعي، الملح، الإبزار، الثوم، الزعتر، الزيت و عصير الحامض.

نرقد الفراخ في الصلصة و نضعها في الثلاجة لمدة ساعة على الأقل. خلال هذه الأثناء يمكننا تحضير خضر أو سلطة لتقديمها مع هذا الطبق.

نشوي الفراخ من الجهتين، نسقيها بالصلصة من حين لآخر إلى أن تطهى و تتحمر. نقدمها في حينها مرفوقة بطبق خضر أو بالسلطة.



طريقة التحضير المغمرة

www.mmagreb.com



بسكين صغير نزيل عظم الأفخذه مع الحرص على الحفاظ على اللحم كاملاً دون فتحه. و ذلك بفصل العظم عن اللحم بمهل ثم بعدها يمكننا إزالة العظم بسهولة.

الحشوة :

* نضع الشعيرية الصينية في إناء و نفرغ عليها ماءً مغلياً و نتركها لبضع دقائق حتى تصبح رطبة و منتفخة. بعد ذلك نصفيها و نقطعها قطعاً صغيرة.
* نقلي البصل في الزيت، نرشه بالملح و الإبزار ثم نحرك حتى يصبح شفافاً.



في إناء آخر، نقطع القمرون إلى قطع صغيرة و نضيف كلا من الشعيرية الصينية، البصل، كفتة الدجاج، البقدونس المفروم، الملح، الإبزار، صلصة الصوجا و الصلصة الحارة. نخلط حتى تمتزج هذه العناصر مع بعضها.



نملاً أفخذه الدجاج بالحشوة ثم نقفلها بالعيان الخشبية مع الحرص على إزالتها عند التقديم.



ندهن أنية فرن بالزبدة و نصف الأفخذه المحشوة. نرش بالملح و الإبزار ثم نضع قطع الزبدة و نصب الماء. ندخل الأنية إلى الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 30 دقيقة تقريباً حتى تتحمر و يصبح لونها ذهبياً.

عند التقديم، نصف الأفخذه المحشوة في طبق التقديم مرفوقة بخضر مسلوقة و مسقية بزيت الزيتون.

أفخذه دجاج محشوة بالقمرون

www.mmagreb.com

www.mmagreb.com

6 أفخذه دجاج

الحشوة :

- 50 غ من الشعيرية الصينية
- حبة بصل كبيرة مقطعة
- 2 ملاعق كبيرة من الزيت
- ملح و إبزار
- 250 غ من القمرون المسلوق و المنقى
- 150 غ من لحم الدجاج المفروم

- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- ملعقة كبيرة من صلصة الصوجا
- الصلصة الحارة أو الهريسة (حسب الذوق)
- 2 ملاعق كبيرة من الزبدة
- كأس كبير من الماء
- زيت الزيتون



دجاج بالخبز المحمص و المطحون

www.mmagreb.com
www.wildle.com

- دجاجة من وزن 1.5 كلف
- الخبز المحمص و المطحون
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- ملعقة كبيرة من الخردل
- ملح و إبزار
- كأس ياغورت طبيعي (125 غ)
- بيضة

طريقة التحضير:

في إناء نخلط كلا من الخردل، الملح، الإبزار و الياغورت الطبيعي.

المغرب العربي

www.mmagreb.com

نضيف البيضة للخليط و نخفق جيدا.

نغسل الدجاجة جيدا، نزيل لها الجلد و نقطعها إلى عدة قطع. نرقدتها في الصلصة و نتركها لمدة ساعتين على الأقل في الثلاجة (من الأحسن وضعها ليلة كاملة في هذه الصلصة).

نكسو قطع الدجاج واحدة تلو الأخرى بالخبز المحمص و المطحون.

في أنية فرن، نفرغ ما تبقى من الصلصة و نصفها قطع الدجاج ثم نضع قطع الزبدة من الأعلى. ندخل الأنية إلى الفرن الساخن (200°) لمدة 30 دقيقة تقريبا أو حتى تتحمر قطع الدجاج.

تقدم ساخنة مرفوقة بالخضر أو بالبطاطس المقلية.



شرائح الدجاج بالصلصة

www.mmagreb.com
www.mmagreb.com

طريقة التحضير:



نقطع شرائح الدجاج إلى شرائط صغيرة ثم نضعها في إناء. نضيف لها الخردل ونحرك ثم نتركها في الثلاجة لمدة ساعة تقريبا.



نقشر البصل و نغسله، نقطعه إلى شرائح ثم نضعها في مقلاة لنحمرها مع الزيت. نرش بالملح و الإبزار.



حين يصبح لون البصل شفافا نضيف شرائح الدجاج و نحرك من حين لآخر حتى تطهى هذه الأخيرة.



في إناء صغير، نذيب الطماطم المركزة في الماء و نفرغه على خليط الدجاج و البصل.



نضيف القشدة الطرية و نترك المرق يتقلص على نار هادئة. نقدمه ساخنا مرفوقا بطبق من الأرز.

- 500 غ من شرائح الدجاج
- ملعقتان كبيرتان من الخردل (la moutarde)
- حبتان بصل
- 3 ملاعق كبيرة من الزيت
- ملح و إبزار
- ملعقة كبيرة من مركز الطماطم
- نصف كأس شاي من الماء
- 3 ملاعق كبيرة من القشدة الطرية

المغرب العربي

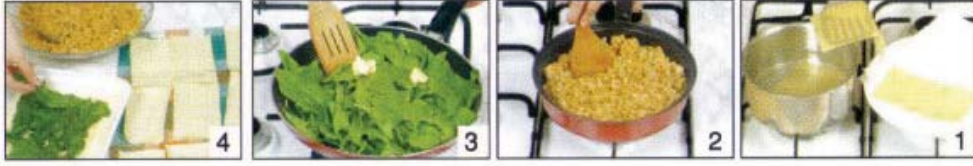
www.mmagreb.com



لازان بالدجاج و السبانخ

www.mmagreb.com
www.mmagreb.com

طريقة التحضير :

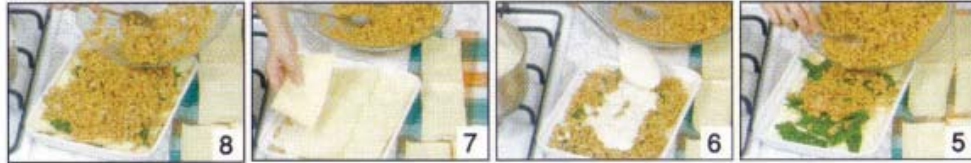


1 - نغلي الماء في كاسرول مع الملح و ملعقة من الزيت. نسلق أوراق اللازان لمدة 5 دقائق. نزيلها واحدة تلو الأخرى و نضعها فوق منديل نظيف.

2 - في مقلاة، فوق نار متوسطة، نقلي كفتة الدجاج في ثلاث ملاعق كبيرة من الزيت. نضيف كلا من الملح، البصل المحكوك، الكمون، التحميرة و البقدونس المفروم. نحرك من حين لآخر مع الحرص على أن نفك الكفتة خلال الطهي.

3 - نغسل السبانخ جيدا، ندعها تستقطر ثم نقطعها. في مقلاة فوق نار متوسطة، نقلي السبانخ في الزبدة و نرشها بالملح. نحرك باستمرار إلى أن يتبخر الماء ثم نزيلها من فوق النار.

في أنية فرن مدهونة بالزبدة نصف على شكل طبقات العناصر التالية :



4- طبقة اللازان المسلوقة (عدد الأوراق يختلف حسب حجم الأنية) ثم نبسط فوقها مقدار نصف كمية السبانخ.

5 - نفرغ نصف كمية الكفتة ثم نبسطها بملعقة.

6 - نبسط ملعقتين كبيرتين من صلصة البيشاميل.

7 - نضيف طبقة أخرى من اللازان.

8 - نبسط فوقها السبانخ المتبقية ثم النصف المتبقى من الكفتة و ندهن بقليل من البيشاميل.

9 - نختم بطبقة من اللازان، نفرغ باقي صلصة البيشاميل ثم نرش الجبن المفروم و ندخل الأنية إلى الفرن الساخن (180°) لمدة 30 دقيقة حتى يتحمر وجه الكراتان. يقدم هذا الطبق ساخنا.



- 2 ملاعق كبيرة من البقدونس المفروم
- باقة من السبانخ
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- صلصة البيشاميل :**
- أنظر الصفحة 5
- للتزيين :**
- 150 غ من الجبن المفروم (الغرويير)

- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- 4 ملاعق كبيرة من الزيت
- 250 غ من اللازان
- 300 غ من لحم الدجاج المفروم
- 50 غ من الزبدة
- حبة بصل محكوكة
- ربع ملعقة صغيرة من الكمون
- ربع ملعقة صغيرة من التحميرة



طريقة التحضير:



نغسل الفراخ بالماء و نفتح ظهورها على الطول بسكين أو بمقص كبير.



في إناء، نخلط كلا من الجنجلان، التخميرة، الثوم، الملح، الإبزار و الزبدة المذابة.



ندهن الفراخ جيدا بالخليط و نغمسها في البيض المخفوق من الجهتين.



ندهن صفيحة فرن بالزبدة و نصف فيها الفراخ. نرشها بالجبن المفروم و رقائق اللوز ثم نضيف الماء. ندخل الصفيحة الفرن الساخن (180°) لمدة 25 دقيقة. تقدم الفراخ ساخنة مرفوقة بطبق خضر.



- | | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| - نصف كأس صغير من الزبدة المذابة | - 2 من فراخ الدجاج (الكوكلي) |
| - بيضتان مخفوقتان | - ملعقة كبيرة من الجنجلان |
| - 80 غ من الجبن المفروم | - نصف ملعقة صغيرة من التخميرة |
| - ملعقة كبيرة من رقائق اللوز | - 3 فصوص ثوم مهروسة |
| - كأس صغير من الماء | - ملح و إبزار |

أفخذه دجاج محشوة بالكبد

www.mmagreb.com
www.mmagreb.com

www.mmagreb.com
www.mmagreb.com

- | | |
|---|-------------------------------------|
| - 3 ملاعق كبيرة من الزيتون مقطع إلى قطع صغيرة | - زلافة صغيرة من كبد الدجاج |
| - 3 فصوص ثوم مهروسة | - فولة غنم |
| - ملعقة صغيرة من الكمون | - 4 ملاعق كبيرة من الزيت |
| - 6 أفخذه دجاج (بدون رجل) | - ملح و إبزار |
| - 3 ملاعق كبيرة من الزبدة | - 2 ملاعق كبيرة من الحامض المرقد |
| - كأس كبير من الماء | - مقطع إلى قطع صغيرة |
| | - 2 ملاعق كبيرة من البقدونس المفروم |

طريقة التحضير :

نغسل كبد الدجاج و نقطعه إلى قطع صغيرة، نزيل قشرة فولة الغنم ثم نقطعها إلى مكعبات صغيرة.

نقلي الكبد في ملعقة كبيرة من الزيت مع رشها بالملح و الإبزار.

نقلي الفولة في مقلاة في ملعقة كبيرة من الزيت مع رشها بالملح و الإبزار.

نخلط في إناء كلا من قطع الكبد، قطع فولة الغنم، الحامض، البقدونس، الزيتون، الثوم، الملح و الكمون.

نزيل عظم فخذ الدجاج و نضع مكانه مقدار ملعقة صغيرة من الحشوة.

نقفل جوانب الفخذ بالعيديان الخشبية، كما يمكننا خياطتها بالخيط الغذائي مع الحرص على إزالتها عند التقديم.

ندهن أنية فرن بالزبدة، نصف أفخذه الدجاج و نرشها بالملح و الإبزار. نصب الماء ثم نوزع قطعاً من الزبدة و ندخل الأنية إلى الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 30 دقيقة تقريبا حتى تتحمر.



صدر الديك الرومي بالحشوة

www.mmagreb.com
www.mmagreb.com

طريقة التحضير :

فوق طاولة، نبسط صدر الديك الرومي ثم نزيل قليلا من اللحم الزائد من الوسط كي نعطي له شكل شريحة مرققة. يمكننا الاحتفاظ بهذا اللحم لاستعماله في أطباق أخرى كالشوارما مثلا.

الحشوة : نقلي البصل في الزيت، نرشه بالملح والإبزار ثم نحرك حتى يصبح شفافا. في إناء، نخلط كلا من البصل المحمر، قطع الديك الرومي المدخن، الملح، الإبزار، البقدونس المفروم، الأرز المسلوق، البيضة، الزيترة و الزبدة المذابة.

نرش صدر الديك الرومي بالملح و الإبزار ثم نضع الحشوة في أحد شريحتيه.

نغطي الحشوة بشريحة الصدر الأخرى ثم نخيط الجلد بالخيط الغذائي كي لا تتسرب الحشوة. نقلب الصدر على الجهة المخاطة لتوضع في أنية الفرن حيث تكون هي الجهة السفلى.

ندهن أنية فرن بالزبدة، نضع صدر الديك الرومي المحشو و نرش بالملح و الإبزار. نوزع قطع الزبدة على الأنية ثم نصب الماء. ندخل الأنية إلى الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 30 دقيقة تقريبا حتى تتحمر الجهة العليا للصدر.

- صدر الديك الرومي كامل بجلده

- 100 غ من لحم الديك الرومي المدخن (الكاشير) مقطوع إلى مربعات
- 2 ملاعق كبيرة من البقدونس المفروم
- 200 غ من الأرز المسلوق في ماء ملح
- بيضة
- ملعقة كبيرة من الزيترة اليابسة
- زلافة صغيرة من الزبدة المذابة
- 3 ملاعق كبيرة من الزبدة
- كأس صغير من الماء

الحشوة :

- حبتان كبيرتان من البصل مفرومتان
- ملعقتان كبيرتان من الزيت
- ملح
- إبزار



ساندويتش بكفتة الدجاج



- | | |
|----------------------------------|--|
| - ملح و إيزار | - 500 غ من لحم الدجاج أو لحم الديك الرومي المفروم بدون توابل |
| - بصلة متوسطة الحجم محكوكة | - 2 ملاعق كبيرة من الزيت |
| للتقديم : | - 2 ملاعق كبيرة من عصير الحامض |
| - دوائر خبز الساندويتش بالجنجلان | - 3 فصوص ثوم مهروسة |
| - صلصة المايونيز أو الكتشنوب | - 2 ملاعق كبيرة من القزبر و البقدونس المفرومين |
| - أوراق الخس | - 2 ملاعق كبيرة من الزيتون المقطع |
| - قطع من جبن الساندويتش | |
| - دوائر من الطماطم | |



في إناء نخلط جيدا كفتة الدجاج مع الزيت، عصير الحامض، الثوم، القزبر، البقدونس، قطع الزيتون، الملح، الإيزار و البصل.



فوق طاولة مدهونة بقليل من الزيت نوريق الكفتة و نقطع دوائر بطابع دائري ثم نقليها في قليل من الزيت. عند التقديم، نشطر الخبز إلى نصفين و ندهن قطعة منه بقليل من صلصة المايونيز ثم نصفف كلا من أوراق الخس، الجبن، الكفتة المقلية، دوائر الطماطم و نغطي بقطعة الخبز العلوية.

دجاج ببودرة الكوري



- | | |
|--|---------------------------------------|
| للتقديم : | - دجاجة من وزن 1.5 كلغ |
| - 200 غ من المقرونة | - ملعقتان كبيرتان من الزبدة |
| - قليل من الزيت و قليل من الزبدة | - ملح و إيزار |
| - صلصة البيشاميل (أنظر الصفحة 5) | - 3 فصوص ثوم مهروسة |
| - عند إنهاء تخضير البيشاميل نضيف لها ربع لتر من الحليب لتصبح سائلة | - ملعقة كبيرة من بودرة الكوري (curry) |
| | - كأس شاي من الماء |



نغسل الدجاجة جيدا و نقطعها إلى قطع متساوية. في مقلاة، فوق نار هادئة، نحمر قطع الدجاج في الزبدة، نضيف الملح، الإيزار، الثوم و بودرة الكوري. نحرك من حين لآخر ثم نفرغ الماء. نغطي المقلاة و نترك الكل يطهى لمدة 35 دقيقة تقريبا حتى يتبخر الماء كليا. (عند الضرورة نضيف الماء، حتى يطهى الدجاج).

نسلق المقرونة في ماء مملح مع قليل من الزيت. نصفها، نذيب فيها ملعقة صغيرة من الزبدة و نضعها في وسط طبق ثم نحيطها بقطع الدجاج المحمرة. عند التقديم، نسقي المقرونة بصلصة البيشاميل.

طريقة التحضير:

الحشوة : نغسل البطاطس و الجزر، نقشرهما و نقطعهما إلى مكعبات صغيرة ثم نسلقهما نصف سلقة في ماء مملح. في أنية صغيرة، نرتب الشعيرة الصينية في ماء مغلى لمدة 5 دقائق ثم نصفها و نقطعها.



في إناء، نضع كلا من قطع البطاطس، الجزر، الشعيرة الصينية، القزبر، البقدونس، الكبد، قنصة الدجاجة، الكوزة المحكوكة، الملح، الإبزار، الزبدة، الثوم و ضامة البنة ثم نخلط الكل جيدا.



نغسل الدجاج جيدا، نستقطره و نملؤه بالحشوة.



نقل الدجاجة بالعيان الخشبية لمنع تسرب الحشوة أثناء الطهي.



نغلي لترين من الماء في طنجرة الضغط، نضع الدجاجة المحشوة في الكسكاس، نضيف الخضر المغسولة و المقطعة (جزر، قرع، بطاطس). نرش الكل بقليل من الملح و الإبزار و نبخر لمدة 30 دقيقة.



نبقى الخضر في الكسكاس لتحفظ بحرارتها و نزيل الدجاجة. نضعها في صفيحة فرن و ندهنها بالخردل. ندخلها الفرن المسخن درجة حرارته 200° لمدة 15 دقيقة حتى تتحمر. خلال هذه الأثناء، نقلي الخضر لمدة دقيقتين في قليل من الزبدة مع قليل من البقدونس المفروم. تقدم الدجاجة المحشوة مزينة بالخضر.

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| - دجاجة من وزن كيلو و نصف | - ملح و إبزار |
| - حبة بطاطس | - ملعقة كبيرة من الزبدة |
| - حبة جزر | - فصان ثوم مهروسان |
| - 50 غ من الشعيرة الصينية | - نصف مكعب البنة بنكهة الدجاج |
| - ملعقة كبيرة من القزبر المفروم | |
| - ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم | |
| - كبد الدجاجة | |
| - قنصة الدجاجة | |
| - قليل من الكوزة المحكوكة | |
- للتنقديم :**
- 2 ملاعق كبيرة من الخردل (la moutarde)
 - حبتان بطاطس
 - حبتان جزر
 - حبتان قرع



طريقة التحضير:

نزيل عظام الدجاجة عند الجزار: نتخلص من عظم الصدر و عظم الظهر مع الإحتفاظ بعظم الفخذين و الجناحين.
نغسل الدجاج جيدا و نستقطره. ندهنه من الداخل بالثوم ثم نرشه بالملح و الإبزار.

في إناء، نخلط كلا من الكفتة، الثوم، الملح، البقدونس، الزبيب و الأنناس المقطع حتى تتجانس هذه العناصر.

نملا الدجاجة جيدا بالحشوة.

نلف الدجاجة بالخيوط الغذائية (حتى تأخذ شكلها الأول). يمكن الإستعانة بالعيان الخشبية لمنع تسرب الحشوة أثناء الطهي.

نغلي لترين من الماء في طنجرة كسكس، نضع الدجاجة المحشوة في الكسكاس، نضيف الخضر المغسولة و المقطعة (جزر، قرع، قرنبيط أخضر). نرش الكل بقليل من الملح و الإبزار، نغلق الكسكاس و نبخر الكل لمدة 30 دقيقة.

ن بقي الخضر في الكسكاس لتحفظ بحرارتها و نزيل الدجاجة ثم ندهنها بالزبدة و ندخلها الفرن الساخن درجة حرارته 200° لمدة 15 دقيقة أو حتى تتحمر.

- دجاجة من وزن 2 كلف بدون عظم
- ملعقة صغيرة من الثوم المهروس
- ملح و إبزار
- الحشوة:
- 500 غ من كفتة الديك الرومي (بدون نوابل)
- ملعقة صغيرة من الثوم المهروس
- ملح

- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- 3 ملاعق كبيرة من العنب الجاف (الزبيب)
- 4 شرائح أنناس مقطعة
- للتقديم:

- حبتان من الجزر منقاة و مقطعة بالطول
- حبتان من القرع منقاة و مقطعة بالطول
- 250 غ من القرنبيط الأخضر (البروكولي)
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة



المغرب العربي
www.mmagreb.com

- لتر و نصف من الماء

للتزيين :

- علبة صغيرة من الأنناس
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر (سنيده)
- عود القرفة
- 250 غ من التين الجاف (الشريحة)
- 250 غ من المشمش الجاف

- حبتان كبيرتان من البصل

- ربع كأس صغير من الزيت

- ملح

- 4 فصوص ثوم مفرومة

- ربع ملعقة صغيرة من الزنجبيل

- ربع ملعقة صغيرة من الإيزار

- قليل من الزعفران الملون

- دجاجة بلدية من وزن 1.5 كغ و ما فوق

- قليل من الزعفران الحر

طريقة التحضير :



نقشر البصل، نغسله و نقطعه إلى مربعات صغيرة. نسخن قليلا من الزيت في الطنجرة و نقلي البصل مع إضافة الملح، الثوم المفروم، الزنجبيل، الإيزار و الزعفران الملون.



نضيف الدجاجة و الزعفران الحر و نحرك من حين لآخر لنتقلي الدجاج. نفرغ الماء و نقل الطنجرة لمدة 45 دقيقة تقريبا. يجب أن نتأكد من نضج الدجاج.



في مقلاة، فوق النار، نفرغ سيرو الأنناس، نضيف مسحوق السكر، عود القرفة، التين الجاف، المشمش الجاف و الأنناس. نحرك باستمرار إلى أن يتبخر الماء و تتعسل الفواكه.

عند التقديم، نفرغ الصلصة في الطبق، نضع الدجاجة في الوسط و نزين بالفواكه المعسلة.



ديك رومي محشوا باللوز و القسطل

www.mmagreb.com

www.mmagreb.com

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| - 750 غ من اللوز | - ملعقة صغيرة من بودرة الزنجبيل |
| - كأس كبير من مسحوق السكر سنيدة | - ملعقة صغيرة من الإبزار |
| - 3 ملاعق كبيرة من مسحوق القرفة | - الزعفران الحر |
| - 500 غ من القسطل | - الزعفران الملون |
| - 450 غ من الزبدة | - لتر ونصف من الماء |
| - كأس صغير من ماء الزهر | - 250 غ من مسحوق السكر |
| - ديك رومي متوسط الوزن | - علبة صغيرة من الأناناس |
| - حبة كبيرة من البصل مقطعة إلى | - عود القرفة |
| مربعات | - المشمش الجاف |
| - ملعقتان كبيرتان من الملح | - حبات من القسطل |

نسلق اللوز، نقشره، نفرمه قليلا بالطحانة الكهربائية ثم نضعه في إناء. نضيف له كأسا كبيرا من مسحوق السكر و ملعقتين كبيرتين من مسحوق القرفة. نبخر القسطل و نكسره قليلا في الطحانة الكهربائية ثم نضيفه للوز.

نذيب 250 غ من الزبدة في كاسرول و نفرغها فوق الخليط. نضيف نصف كأس صغير من ماء الزهر و نخلط الكل جيدا.

نغسل الديك الرومي جيدا ثم نملأه بالحشوة و نغلق بالخيوط الغذائية.

نذيب 200 غ من الزبدة في طنجرة كبيرة تتسع للديك الرومي و نحمر فيها البصل. نضيف الملح، الزنجبيل، الإبزار، القرفة، الزعفران الحر ثم الزعفران الملون.

نضع الديك الرومي في الطنجرة لينتقل قليلا مع الحرص على الحفاظ على جلده سليما. نفرغ نصف لتر من الماء ثم نغلق الطنجرة و ندعها تغلي لمدة 40 دقيقة تقريبا. يجب أن نتأكد من نضج لحم الديك الرومي.

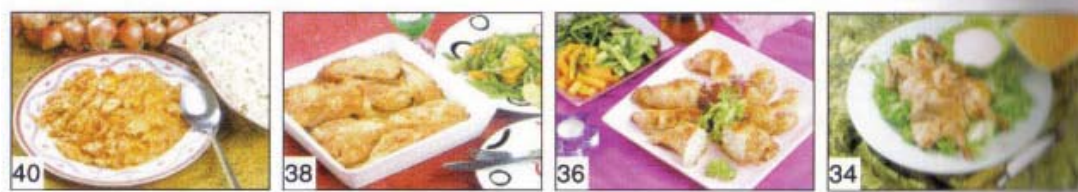
نفتح الطنجرة، نضيف 250 غ من مسحوق سكر سنيدة و نصف كأس صغير من ماء الزهر ثم نترك الديك يتعسل و يأخذ لونا ذهبيا من جميع الجهات. في مقلاة على نار هادئة، نفرغ سيرو الأناناس و مسحوق السكر ثم نحرك. نضيف عود القرفة،

دوائر الأناناس، المشمش الجاف و القسطل. نترك الكل يتعسل و نحرك من حين لآخر حتى يتبخر الماء و نزيل من النار ثم نقدم الديك الرومي مزينا بالمرق و الفواكه المعسلة.



www.mmagreb.com

الفهرس



34	فراخ الدجاج بصلصة الياغورت.....	02	حساء بالخضر و الدجاج.....
36	أفخذة دجاج محشوة بالمقرون.....	04	مقبل ملح بالدجاج.....
38	دجاج بالخبز المحمص و المطحون.....	06	لفائف بالدجاج.....
40	شرائح الدجاج بالصلصة.....	08	بريوات بالدجاج.....
42	لازان بالدجاج و السبانخ.....	10	سلطة بشرائح الدجاج.....
44	فراخ الدجاج برفائق اللوز.....	12	حساء مرفوق بالدجاج المحمر.....
46	أفخذة دجاج محشوة بالكبد.....	14	قضبان الديك الرومي.....
48	صدر الديك الرومي بالخشوة.....	16	أجنحة الدجاج مقلية.....
50	دجاج ببودرة الكوري.....	18	ملفوف بكفتة الدجاج.....
51	ساندويتش بكفتة الدجاج.....	20	لفائف بصدر الديك الرومي.....
52	طيور الحمام بالأرز و اللوز (حمام قدرة).....	22	كفتة الديك الرومي بالفلفل.....
54	أرنب بالأرز.....	24	صدر الدجاج بالخشوة.....
56	دجاج محشو بالخضر.....	26	كراتان لفائف الديك الرومي.....
58	شهيوة الدجاج بدون عظم.....	28	أفخذة الدجاج مقلية.....
60	دجاج بلدي بالفواكه المعسلة.....	30	صدر الديك الرومي بالسبانخ.....
62	ديك رومي محشو باللوز و القسطل.....	32	دجاج بالصلصة البيضاء و الفطر.....