



أطباق الدجاج

فرنسا	٤٧ دجاج مع خبز مقلي	١ دجاج بالزيتون الأخضر
روسيا	٤٨ دجاج مخلي محشو	٢ دجاج بالكريمة والزيتون
فرنسا	٤٩ دجاج محشو بالأرز	٣ دجاج بالزعر
الهند	٥٠ دجاج محشو (١)	٤ دجاج محمر بالزعر
الهند	٥١ دجاج محشو (٢)	٥ دجاج بالسسم
	٥٢ دجاج محشو بالخضار	٦ دجاج بالعسل والسسم
	٥٣ كريم دوشيس الدجاج	٧ دجاج بالشعيرية
	٥٤ دجاج تندوري	٨ دجاج بالأرز
	٥٥ دجاج الرحلات	٩ دجاج بالفريك
	٥٦ دجاج بانيه	١٠ دجاج بالعدس والخضار
	٥٧ دجاج مسح بالتوابل	١١ دجاج مع بيض
	٥٨ فطائر الدجاج (١)	١٢ دجاج بالبيض
	٥٩ فطائر الدجاج (٢)	١٣ دجاج بالاولميت
	٦٠ أفخاذ الدجاج	١٤ دجاج بالنوست (١)
	٦١ كرات الدجاج بالجبن	١٥ دجاج بالنوست (٢)
سوريا	٦٢ فنة الدجاج	١٦ دجاج بالفطر
كوستاريكا	٦٣ فطائر الدجاج بالذرة	١٧ دجاج بالفلفل
مصر	٦٤ ديك رومي محشو بالفريك	١٨ دجاج بالخضار
		١٩ دجاج البطاطس
		٢٠ دجاج بالزبادي
		٢١ دجاج بالحليب
		٢٢ دجاج بالصلصة البيضاء
		٢٣ دجاج بالنقطة
		٢٤ دجاج بالجوز
		٢٥ دجاج بالفول السوداني
		٢٦ دجاج بالذرة
		٢٧ دجاج بالجوز
		٢٨ دجاج بالبابريكا
		٢٩ دجاج بالصويا
		٣٠ دجاج بالشيكولاته
		٣١ دجاج بالأعشاب
		٣٢ دجاج بالكاري
		٣٣ دجاج مع صلصة اللوز
		٣٤ دجاج بزبدة اللوز
		٣٥ طاجن دجاج بالبيض
		٣٦ أرجل الدجاج بالفرن
		٣٧ أرجل الدجاج بالخضار
		٣٨ أرجل الدجاج بالأعشاب
		٣٩ كسرولة الدجاج بالكشري
		٤٠ كزبرة الدجاج
		٤١ كيك الدجاج
		٤٢ كباب الدجاج
		٤٣ شيش طاووق
		٤٤ بروس دجاج السريع
		٤٥ الدجاج الذهبي
		٤٦ الدجاج المتبل



١. دجاج بالزيتون الأخضر

المقادير:

- ١ - دجاجة .
- ٢ - فلفل رومية مفرية .
- ٣ - بصلة مفرية .
- ٤ - بهارات .
- ٥ - ٢ مك زبدة .
- ٦ - ٣ مك زيتون أخضر أنصاف .
- ٧ - طماطتان مفريتان .
- ٨ - ٣ مك صلصة .
- ٩ - كوب ماء .

خطوات العمل:

- ١ . قصي الدجاجة ورشيها بالملح .
- ٢ . ضعي ملعقة زبدة في مقلاة وحمري فيها قطع الدجاج .
- ٣ . ببغي الزبدة حمري البصل والفلفل والزيتون .
- ٤ . أضيفي الطماطم والصلصة والماء وتبلي جيداً .
- ٥ . ضعيها في صحن فرن ومعها الدجاج وغطيه بالقصدير .
- ٦ . أدخليه فرنًا متوسط الحرارة لمدة ٣٥ ق وقدميه ساخناً مع سلطة خضراء .

٢. دجاج بالكريمة والزيتون

المقادير:

- ١ - دجاجة .
- ٢ - ١-٢ مك دقيق .
- ٣ - ٢ مك زبدة .
- ٤ - مكعب ماجي .
- ٥ - لمون .
- ٦ - وم مهروس .
- ٧ - كوب كريمة .
- ٨ - غندونس مفري .
- ٩ - زيتون أسود مفري .
- ١٠ - ملح .



خطوات العمل:

- ١ . تبلي الجلد وقطعي الدجاجة وقلبيها في الدقيق ثم قلبها في الزبدة واتركها جانباً .
 - ٢ . خيفي باقي الدقيق في الدهن الباقي من القلي واقلي لمدة ٣ ق ثم أضيفي الثوم .
 - ٣ . ضيفي مكعب المرق وقطرات ليمون و١/٢ ك ماء وحركي حتى يغلي .
 - ٤ . ضعي الدجاج في الخليط واطهي على نار هادئة لمدة ١٥ ق ثم إنشليه .
 - ٥ . أضيفي الكريمة إلى الصلصة وأعيدي تسخينها بشرط ألا تغلي .
 - ٦ . ضعي الدجاج الساخن في طبق وصبي فوقه الصلصة والزيتون .
 - ٧ . رشه بالبقدونس وقدمي معه أرزاً مفلفلأ أو فطائر صغيرة .
- * اعملي فطائر صغيرة من عجين باف باستري مجمد وستحصلين على طبق رائع .

٢ . دجاج بالزعتر

فرنسا

المقادير:

- ١ - دجاجة .
- ٢ - ٢ مك دقيق .
- ٣ - ٢ / ١ كغم طماطم مقشرة مفرية .
- ٤ - ٤ حبات فلفل رومي مفرية .
- ٥ - ٥ - ٥ ثوم مهروس .
- ٦ - ٢ / ١ ك فطر مقطع .
- ٧ - ٧ - ٧ زعتر .
- ٨ - ٨ - ٨ ملح .
- ٩ - ٩ - ٩ فلفل .
- ١٠ - ١٠ - ١٠ سمن .

خطوات العمل:

- ١ . انزعي الجلد وقطعيها ورشيها بالدقيق واقليها حتى تَصْفَر .
- ٢ . انشليها ثم أضيفي الثوم واقلي حتى تتصاعد رائحته .
- ٣ . أضيفي الفلفل وقلبيه حتى يلين ثم أضيفي الدجاج والزعتر والطماطم واطهي لمدة ١٥ ق .
- ٤ . صبيه في طبق وضعي فوقه الفطر المقل بالزبدة .

٤ . دجاج محمر بالزعتر

المقادير:

- ١ - ٤ دجاجات وزن ٢ كغم معا .
- ٢ - ٨ مك زيت .
- ٣ - ٤ مك زعتر .
- ٤ - ملح .
- ٥ - ٥ - ٥ ثوم مهروس .
- ٦ - بهارات .
- ٧ - جزر وبازلاء مسلوقة للتقديم .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي جميع المقادير مع بعض وادهني بها الدجاج من الداخل والخارج .
- ٢ . ضعيه في صحن فرن وغطيه بالقصدير وادخليه فرنا حارا لمدة ٤٥ ق .
- ٣ . افتحي الأوراق ليحمر السطح .
- ٤ . قدميه مع الخضراوات المقلية بالزبدة .

٥ . دجاج بالسمن

المقادير:

- ١ - ٤ قطع دجاج .
- ٢ - ٣ مك سمن .
- ٣ - ٢ مك فتات خبز .
- ٤ - ٤ فلفل .
- ٥ - ملح .
- ٦ - زبدة .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي السمن والفتات والتوابل .
- ٢ . اغمسي قطع الدجاج الجافة في الخليط وضعيها في صحن فرن .
- ٣ . صبي عليها الزبدة السائحة وأدخليها الفرن لمدة ٤٠ ق .
- ٤ . قدميها مع بطاطس مشوية وسلطة خضراء .

٦. دجاج بالعسل والسهم



المقادير:

- ١ - ٣ / مك زبدة .
- ٢ - ٢ مت عسل .
- ٣ - ٣ ثوم مهروس .
- ٤ - ١ / ٢ مش ملح .
- ٥ - ١ مس زنجبيل .
- ٦ - ١ / ٢ مش فلفل أسود .
- ٧ - ٤ صدور دجاج منزوعة الجلد .
- ٨ - ٣ مك سمس .

خطوات العمل:

- ١ . أذبي الزبدة ، ثم أضيفي العسل وحركيه لمدة ٣ ق .
- ٢ . أضيفي الثوم والملح والزنجبيل والفلفل .
- ٣ . خشي النار وأضيفي الصدور واقلي لمدة ٤ ق أو حتى تحمر من جميع الجهات .
- ٤ . رصيها في صحن فرن ورشيها بالسهم .
- ٥ . صبي فوقها سائل الطهي الباقي .
- ٦ . أدخليها فرنًا حارًا لمدة تتراوح ما بين ٢٥ - ٣٠ ق ، أو حتى تنضج جيدًا وقدميها ساخنة مع مكرونة بالزبدة .

٧. دجاج بالشعيرية

المقادير:

- ١ - دجاجة مسلوقة .
- ٢ - ٥ مك زبدة .
- ٣ - ١ ك فطر مقطع حلقات رقيقة .
- ٤ - ٢ مك دقيق .
- ٥ - كوب كريمة خفيفة .
- ٦ - صفار ٣ بيضات .
- ٧ - بصلة مفرية .
- ٨ - ٢ مش عصير ليمون .
- ٩ - جبنا فلفل رومي مفريتان .
- ١٠ - فلفل أبيض .
- ١١ - ملح .
- ١٢ - شعيرية مسلوقة متبلة .

خطوات العمل:

- ١ . قعي الدجاجة قطعاً صغيرة بعد إزالة الجلد والعظام .
- ٢ . أضيبي ٢ مك زبدة وحمري فيها الفطر لمدة ٥ ق ثم أضيفي الدقيق وقلبي .
- ٣ . أضيفي الملح والفلفل والكريمة واركبها على نار هادئة حتى تخن ثم أضيفي قطع الدجاج .
- ٤ . اخفقي باقي الزبدة مع الصفار وأضيفي البصل والليمون .
- ٥ . أضيفيها للدجاج بالتدريج وقلبي على نار هادئة بضع دقائق وتبلي بالملح والفلفل .
- ٦ . تبي الشعيرية بالزبدة وصيها في طبق وصبي فوقها خليط الدجاج وقدميها .

إيطاليا

٨. دجاج بالأرز



المقادير:

- ١ - ٨ أفخاذ دجاج صغيرة .
- ٢ - بيض مخفوق .
- ٣ - دقيق .
- ٤ - ٢/١ - ١ ك بقسماط .
- ٥ - بهارات .
- ٦ - ملح .
- ٧ - ٢ مك جبن بارميزان .

مقادير الأرز:

- ١ - ٣ مك زبدة .
- ٢ - كوب أرز طويل الحبة .
- ٣ - فلفلتان روميتان خضراء وحمراء .
- ٤ - ٢/١ - ٢ مك مرق دجاج أو ماء .
- ٥ - بازلاء مسلوقة .
- ٦ - ذرة صفراء مسلوقة .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي الدقيق مع ملح وفلفل وقلبي فيه قطع الدجاج .
- ٢ . اغمسها في البيض ثم في البقسماط المخلوط بالجبن المبشور وبرديها في الثلاجة إلى أن يتماسك الغطاء .
- ٣ . قطعي الفلفل مكعبات صغيرة وقلبيه في الزبدة .
- ٤ . أضيفي المرق والأرز وتبلي واطهي حتى يقترب من النضج عند ذلك أضيفي البازلاء والذرة .
- ٥ . اقلي الدجاج في زيت متوسط الحرارة حتى يشقر وقدميه مع الأرز .

٩. دجاج بالفريك



المقادير:

- ١ - دجاجة متوسطة .
- ٢ - كوب فريك مغسول .
- ٣ - بصلة مفرية .
- ٤ - سمن .
- ٥ - فلفل رومي مفري .
- ٦ - بقدونس .
- ٧ - بهارات .
- ٨ - ملح .

خطوات العمل:

- ١ . ادعكي الدجاجة بالملح والبهارات من الداخل والخارج .
- ٢ . اخلطي الفريك والبصل والفلفل وتبليه جيداً .
- ٣ . أذبي السمن وأضيفي الخليط وقلبيه لمدة ٥ ق .
- ٤ . احشي الدجاجة بالخليط واقفلها بخلال أسنان حتى لا يخرج الحشو .
- ٥ . ضعها في كيس شي أو لفها بالقصدير وضعها في صحن فرن .
- ٦ . أدخلها الفرن لمدة ٣٥ ق أو حتى تنضج وقدمها مع بطاطس مقلية وبقدونس .

١٠. دجاج بالعدس والخضراوات

الهند

المقادير:

- ١ - دجاجة .
- ٢ - ١/٤ ك عدس أصفر .
- ٣ - ١/٤ ك عدس أسود .
- ٤ - ١/٤ ك ماش .
- ٥ - ٤ وقات نعناع .
- ٦ - ١/٢ - ٢ ك ماء .
- ٧ - باذجانة .
- ٨ - بطاطستان .
- ٩ - ٤ بصلات مقطعة .
- ١٠ - كوب قرع مكعبات .
- ١١ - ١/٢ ك كزبرة مفرية .
- ١٢ - ثوم مهروس .
- ١٣ - زيت .
- ١٤ - ١ مش كمون .
- ١٥ - ٢٠ مش كزبرة .
- ١٦ - ١/٢ مش قرنفل .
- ١٧ - ١/٢ مش قرفة .
- ١٨ - ١ مش كركم .
- ١٩ - ١/٤ مش مستردة .
- ٢٠ - ملح .
- ٢١ - ورقنا غار .
- ٢٢ - ٢ قرنا شطة .
- ٢٣ - ١ مش زنجبيل .

خطوات العمل:

- ١ . انقعي الحبوب وقطعي الدجاجة وضعيها في إناء سميك القاعدة مع النعناع والماء .
- ٢ . قطعي الخضراوات وأضيفيها قليلا من البصل واطهي على نار هادئة حتى ينضج الدجاج .
- ٣ . صفي المرق بمنخل وأضيفي ماء إذا كان ثقيلًا .
- ٤ . حمري الثوم والزنجبيل والكزبرة والشطة وباقي البصل في الزيت لمدة ٢ ق .
- ٥ . أضيفي باقي التوابل واقلي لمدة ٢ ق ثم أضيفي الحبوب بعد تصفيتها من ماء النقع .
- ٦ . اغليها لمدة ٢٠ ق ثم أضيفي الدجاج وتبلي جيدا وأغليها لمدة ١٠ ق وقدميها مع أرز وسلطة خضراء .

١١. دجاج مع البيض

أنبوسيا

المقادير:

- ١ - ٤ تخاذ دجاج مقلية أو مشوية .
- ٢ - ٤ بيضات مسلوقة مقشرة .
- ٣ - بصلتان مقطعة .
- ٤ - ٢ مك صلصة .
- ٥ - ٢ ش شطة .
- ٦ - ١ ش فلفل أسود .
- ٧ - ٣ مك زبدة .
- ٨ - ٢ مكعب مرق دجاج .
- ٩ - ملح .

خطوات العمل:

- ١ . حمري البصل في الزبدة حتى يصفر .
- ٢ . أضيفي الصلصة والتوابل ومكعبات المرق و ٢ ك ماء مغلي .
- ٣ . اغمي لمدة ٣٠ ق ثم أضيفي الأفخاذ والبيض واطهي لمدة ١٠ ق .
- ٤ . قدميه ساخنا مع أرز أبيض .



١٢. دجاج مشربل بالبيض

المشرب

المقادير:

- | | | |
|-----------------------|--------------------------|-------------------------|
| ١ - دجاجة كبيرة . | ٦ - ١ ك بقدونس مفري . | ١١ - كمون . |
| ٢ - ١ / ٤ مش زعفران . | ٧ - ١ / ٤ ك عصير ليمون . | ١٢ - قرفة . |
| ٣ - بصلتان مفريتان . | ٨ - ٨ بيضات . | ١٣ - ١ / ٢ مش بابريكا . |
| ٤ - عود قرفة . | ٩ - ٣ بطاطسات . | ١٤ - ٣ ك ماء |
| ٥ - ١٥٠ غ زبدة . | ١٠ - ملح . | |

خطوات العمل:

- ١ . قطعي الدجاج قطعاً مناسبة وضعيه على نار هادئة مع الماء والزعفران والبصل وعود القرفة والبطاطس .
- ٢ . ارفعي البطاطس والدجاج بعد النضج وأضيفي نصف البقدونس واغلي المرقعة .
- ٣ . اخفقي البيض والقرفة والملح وباقي البقدونس والبابريكا .
- ٤ . اهرسي البطاطس وأضيفيها .
- ٥ . اغمسي قطع الدجاج في الخليط واقليها في زيت حار حتى تحمّر .
- ٦ . اصنعي بياقي الخليط أقراص أوميلت صغيرة .
- ٧ . ضعي الدجاج في صحن وصفني عليه أقراص الاوميلت .
- ٨ . سخني المرقعة وأضيفي إليها الليمون وصبيها على الدجاج أو قدميها في إناء مستقل .

١٣. دجاج بالاولمليت

المشرب

المقادير:

- السابقة نفسها باستثناء البطاطس .

خطوات العمل:

- ١ . اطهي الدجاج كما في الطبق السابق .
- ٢ . اخفقي البيض والبقدونس والبهارات .
- ٣ . اعلمي بالخليط أقراص أوميلت رقيقة وكبيرة مع الحرص ألا تحمر .
- ٤ . ضعي الدجاج في طبق وغطيه بالأقراص ورصي الباقي على جوانب الطبق .
- ٥ . صبي المرقعة فوقه أو في إناء منفصل .



١٤. دجاج بالتوست (١)

المقادير:

- | | | |
|-----------------------|----------------|--------------------|
| ١ - شرائح دجاج ناضج . | ٣ - بصل مفري . | ٥ - جبن موزاريلا . |
| ٢ - توست . | ٤ - بهارات . | ٦ - بيض مخفوق . |

خطوات العمل:

- ١ . اقلي البصل في زيت حتى يذبل واطحني التوست واخلطيه معه .
- ٢ . افرطي الخليط في صحن فرن مدهون وساوي السطح .
- ٣ . رصي شرائح الدجاج ثم البيض المتبل والجبن المبشور .
- ٤ . أدخليه فرنًا متوسط الحرارة حتى يتماسك ويحمّر السطح .

١٥ . دجاج بالتوست (٢)

المقادير:

- | | | |
|-----------------------|------------|----------------------|
| ١ - دجاج مسلوق مفري . | ٥ - توست . | ٩ - فلفل رومي مفري . |
| ٢ - بيض . | ٦ - زبدة . | ١٠ - جزر مبشور . |
| ٣ - حليب . | ٧ - قرفة . | ١١ - بصل مفري . |
| ٤ - فلفل أسود . | ٨ - ملح . | |

خطوات العمل:

- ١ . قسي البصل والفلفل والجزر في الزبدة حتى يلين .
- ٢ . اخلطي جميع المقادير مع بعض عدا الحليب والتوست .
- ٣ . يثر التوست بالحليب ويرص في طبق فرن مدهون بالزبدة .
- ٤ . يرد الحشو فوقه ثم طبقة أخرى من التوست المرشوش .
- ٥ . يخل فرنًا ويترك حتى يتماسك ويحمّر ويقدم ساخنًا .

١٦ . دجاج بالفطر

المقادير:

- | | | |
|--------------------------|------------------|-----------------|
| ١ - جاجة مقطعة أرباعاً . | ٣ - بصل شرائح . | ٥ - زبدة . |
| ٢ - طر شرائح . | ٤ - عصير ليمون . | ٦ - ملح وفلفل . |

خطوات العمل:

- ١ . سعي قطعة دجاج في ورقة قصدير ومعها ربع كمية الفطر والبصل .
- ٢ . شهيها بالملح والفلفل والليمون والزبدة ولفي الأوراق بشكل محكم .
- ٣ . ادخلها فرنًا حارًا لمدة ٢٠ق ثم افتحي الأوراق ليحمر السطح لمدة ١٠ق .

١٧ . دجاج بالفلفل

هشكاريًا

المقادير:

- | | | |
|----------------------------|-------------------------|-----------------|
| ١ - دجاجة . | ٤ - ٢ / ١ ك مرق دجاج . | ٧ - فلفل أبيض . |
| ٢ - ٢ ك بصل مفري . | ٥ - ملح . | ٨ - زيت . |
| ٣ - ٢ مك فلفل أحمر مطحون . | ٦ - ٢ / ١ - ١ ك زبادي . | |

خطوات العمل:

- ١ . قطعي الدجاجة واقليها بسرعة ثم انشليها .
- ٢ . اقلي البصل في الزيت الباقي حتى يَصْفُر .
- ٣ . ارفعي المقلاة من على النار وأضيفي الفلفل الأحمر وحركي وأعيديه إلى النار لمدة ٢ ق .
- ٤ . أضيفي الدجاج والمرق وغطيه على نار هادئة حتى ينضج الدجاج .
- ٥ . انشلي الدجاج وصبي الزبادي على المرق وحركي حتى تتكون فقاعات .
- ٦ . تبليه جيدا ويجب أن يكون ورديا واسكبيه فوق الدجاج وقدميه .

١٨. دجاج بالخضراوات



المقادير:

- ١ - دجاجة .
- ٢ - كاري .
- ٣ - كوب أرز .
- ٤ - ملح .
- ٥ - ٣ مك مرق دجاج .
- ٦ - حبثا طماطم .
- ٧ - ٤ بصلات مقطعة .
- ٨ - ٣ جزرات .
- ٩ - ٣ حبات كوسة .
- ١٠ - ١ مك نشا .
- ١١ - ١ مك سكر .

خطوات العمل:

- ١ . ادهني الدجاجة من الداخل والخارج بالزيت ورشيها بالملح والكاري .
- ٢ . ضعيتها في صحن فرن ، وأدخليه فرنا حاراً لمدة ٤٥ ق .
- ٣ . اطبخي الأرز في ٢ك مرق و٢مش كاري على نار هادئة .
- ٤ . قسمي الطماطم أنصافاً وحشيها بالأرز وأدخلها الفرن لمدة ١٠ ق .
- ٥ . قطعي الخضراوات واسلقها في كوب مرق لمدة ١٥ ق .
- ٦ . أذيني الشا بماء بارد وأضيفيه للخضار وكذلك السائل الموجود مع الدجاج والسكر والملح وقدميها معاً .

١٩. دجاج بالببطايس

المقادير:

- ١- دجاج .
٢- حلقات بطاطس .
٣- ثوم مهروس .
٤- زبدة .
٥- مكعبات ماجي .
٦- بقدونس مفري .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي الزبدة والثوم وادهني بها صحن فرن ورصي فيه حلقات البطاطس .
- ٢ . ادهكي مكعبات المرق مع باقي الزبدة والثوم وادهني بها قطع الدجاج .
- ٣ . أضيفي ٢/١ ك ماء ساخن على البطاطس ورصي فوقها الدجاج .
- ٤ . غطي الصحن بالقصدير وأدخليه الفرن لمدة ساعة أو حتى ينضج .
- ٥ . ارفعي الغطاء قبل النضج بـ ١٥ق حتى يُحْمَر الوجه .

٢٠. دجاج بالزبادي

المقادير:

- ١ - اكم شرائح دجاج بدون جلد أو عظم . ٤ - ثوم مهروس . ٧ - ملح .
٢ - ٢٠١ زيت . ٥ - كمون . ٨ - بهارات .
٣ - بصلة مفرية . ٦ - فلفل أسود . ٩ - ملح .

خطوات العمل:

- ١ . اقلّي البصل حتى يَحْمَر ثم اخلطيه مع الزبادي والبهارات والثوم والملح .
- ٢ . ضعي شرائح الجاج في الخليط وقلبيها حتى تغطي تماماً .
- ٣ . رصيها مفرودة في صحن فرن ، وغطيها بالقصدير ، وأدخليها الفرن لمدة ٤٥ ق أو حتى تنضج .
- ٤ . قديها ساخنة مع خس وطماطم وبقدونس .

٢١. دجاج بالحليب

المقادير:

- ١ - داجة مقطعة قطعاً صغيرة .
٢ - كوب بصل مفري .
٣ - كزبرة مفرية .
٤ - ثوم مهروس .
٥ - ملح .
٦ - زنجبيل طازج مفروم .
٧ - كوب حليب جوز هند .
٨ - زيت .

خطوات العمل:

- ١ . اقلِ البصل في ازيت حتى يذبل وأضيفي الدجاج وقلبي لمدة ١٠ ق .
 - ٢ . أضيفي التوابل الحليب وغطيه على نار هادئة حتى ينضج .
 - ٣ . أضيفي قليلاً من كريم حامض عند التقديم .
- * يمكن استبدال الحليب بالزبادي .

٢٢ - دجاج بالصلصة البيضاء

غروب افريقا

المقادير:

- ١ - ديجة مسلوقة شرائح بدون عظم . ٤ - بهارات . ٧ - صلصة بيضاء سميكة
٢ - ٢/١ ك زيت . ٥ - فلفل رومي مفروم . ٨ - بصل أخضر مفري .
٣ - فصا ثوم مهروسان . ٦ - فطر مقطع . ٩ - ثوابل .

خطوات العمل:

- ١ . حمي الثوم في الزيت ثم قطع الدجاج .
- ٢ . أضيفي الخضار وقلبي لمدة ٣ ق .
- ٣ . تبلي الصلصة جيداً وأضيفي لها الدجاج والخضروات .
- ٤ . قديه ساخناً عن حدة أو على قطع توست محمص .

٢٣ . دجاج بالنقطة

فرنسا

المقادير:

- ١ - دجاجة مقطعة مسلوقة .
٢ - بصل مفري .
٣ - ١ مك بقدونس مفري .
٤ - ٣ مك زيت .
٥ - ٢ مك ليمون .

* النقطة :

- ١ - كوب حليب .
٢ - ٢ / ١ ك دقيق .
٣ - بيضة .
٤ - ١ مك خل .
٥ - بهارات .
٦ - ملح .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي جميع المقادير وقلبي فيها قطع الدجاج واتركيها لمدة ٢٠ ق حتى تسرب إليها النكهة .
٢ . اخلطي الدقيق بصفار البيضة و ٢ / ٣ الحليب حتى يصير خليطاً غليظ القوام .
٣ . اخفقيه لمدة ١٠ ق ثم اتركيه في مكان متجدد الهواء لمدة ٣٠ ق .
٤ . أضيفي باقي الحليب واخفقي البياض حتى يجمد وأضيفيه بخفة .
٥ . اغمسي قطع الدجاج في الدقيق ثم في الخليط واقلبيها حتى تحمر وقدميها ساخنة .

٦ ش

٢٤ . دجاج بالجوز

المقادير:

- ١ - دجاجة .
٢ - ١ / ٢ ك ماء .
٣ - كوب جوز مجروش .
٤ - ٢ / ٣ ك فتات خبز .
٥ - بيضتان .

خطوات العمل:

- ١ . اسلقي الدجاجة وكبدها مع الماء والتوابل حتى تنضج .
٢ . انزعي العظام وافرمي اللحم وأضيفي باقي المقادير و ٢ / ٣ ك من مرق السلق وتبليها جيداً .
٣ . ادهني قالب خبز وصبي فيه الخليط وغطيه بورق القصدير .
٤ . اخبريه على حمام مائي في فرن متوسط الحرارة حتى يتماسك .
٥ . برديه وقطعيه شرائح . ويقدم بارداً .

٢٥ . دجاج بالفول السوداني

الصين

المقادير:

- ١ - صدر دجاجة مكعبات .
٢ - ١ / ٤ مش ملح صيني .
٣ - بياض بيضة .
٤ - ٣ مك سكر .
٥ - ٣ مك صويا صوص .
٦ - ٢ مك نشا .
٧ - ١ / ٢ ك فول سوداني .
٨ - ٣ مك زيت سمسم .
٩ - فلفل رومي مفري .
١٠ - بصل مفري .
١١ - ٨ مك زيت للقلي .
١٢ - ملح .



خطوات العمل:

١. **اخطي** **البياض** والملح الصيني جيداً ثم قلبي فيه الدجاج .
٢. **اخطي** الصويا صوص والسكر وزيت السمسم والنشا و١ مك ماء جيداً .
٣. **ضعي** الزيت على النار حتى يسخن ويصعد البخار .
٤. **اقلّي** فيه الدجاج وقلبيه لمدة ١ ق حتى لا ييبس .
٥. **اقلّي** البصل حتى يلين ثم الفلفل ثم أضيفي الدجاج والصلصة المخلوطة والفاول السوداني وقلبي لمدة ٢ ق وقدميه ساخنًا .

منزویلا

٢٦. دجاج بالذرة

المقايير:

- ١ - حجابة ٨ قطع .
٢ - ٤ / ٤ ك زبدة .
٣ - ١ / ٤ كغم فاصوليا خضراء .
٤ - علبة ذرة صفراء ٢٥٠ غ .



التوالي :

- ١ - **ب**وب عصير يرتقال .
- ٢ - **م**شر يرتقاله .
- ٣ - **م**وم مهروس .
- ٤ - **م**عودا كراث أبو شوشة مغريان .
- ٥ - **٢** / **٢** مش كمون مجروش .
- ٦ - **٤** / **٢** مش جوزة الطيب .
- ٧ - **٢** مش ملح .
- ٨ - **٢** مك فلفل أسود .
- ٩ - **٤** / **١** مش شطة .

خطوات العمل:

١. خلطي التوابل جميعا وضعي فيها قطع الدجاج واتركيها لمدة ٨ ساعات أو طول الليل مع تقليلها بين حين وآخر .
٢. نشلي قطع الدجاج وامسحيها بأوراق مطبخ .
٣. أذيبي الزبدة وضعي فيها قطع الدجاج وقليها لمدة تتراوح بين ٥ - ٨ ق ، أو حتى تَسَقَر .
٤. صبي باقي السائل التتبيل والفاصوليا والذرة واغليها .
٥. غطي الإناء وأدخليه الفرن لمدة ساعة أو حتى ينضج الدجاج وقدميه ساخناً .

غامبيا

٢٧. دجاج بالجزر

المقادير:

- ١ - دجاجة .
٢ - ثلث ك زيت .
٣ - ١ مك زنجبيل مفري .
٤ - قرنا شطة أخضران .
٥ - نصف كيلو جزر حلقاات .
٦ - ١ مك خردل .
٧ - عصير ٣ ليمونات .
٨ - ثوم مهروس .
٩ - كيلو بصل مفري .
١٠ - مكعبا ماجي .
١١ - قرنا شطة أحمران .
١٢ - ملح وفلفل .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي الملح والفلفل والثوم والزنجبيل والليمون وانقعي فيها قطع الدجاج وتركها لمدة ١٠ ق .
- ٢ . رصي قطع الدجاج في صحن فرن وأدخله الفرن حتى يُحمَر مع رشه بالزيت من حين لآخر .
- ٣ . افرمي الشطة واخلطها مع الجزر والخردل في الإناء نفسه الذي نُقِعَ فيه الدجاج حتى يلتصق به باقي البهارات .
- ٤ . اقلي الجزر مع قليل من الزيت على نار هادئة .
- ٥ . صبي الجزر فوق الدجاج ثم ضعي البصل وغطها حتى ينضج الجميع .

٦ ش

٢٨ . دجاج بالباريكا

هنا ر يا

المقادير:

- | | | |
|-------------|------------------------|----------------|
| ١ - دجاجة . | ٣ - بشر ليمونة . | ٥ - ورقة غار . |
| ٢ - بصلة . | ٤ - ٥ حبات فلفل أسود . | ٦ - ملح . |

* الصلصة :

- | | | |
|--------------------|-------------------------|-------------------------|
| ١ - ١ / ٤ ك زبدة . | ٤ - ٢ مك باريكا باردة . | ٦ - بهارات . |
| ٢ - كوب فطر . | ٥ - ١ / ٢ - ٢ ك مرق . | ٧ - ٣ / ٢ ك كريم غليظ . |
| ٣ - ٣ مك دقيق . | | |

خطوات العمل:

- ١ . قطعي الدجاجة والبصلة ، أضيفي لها المقادير واسلقها مع ٤ ك ماء .
- ٢ . ارفعي الدجاجة من المرق وصفيها وخذي ١ / ٢ - ٢ ك من الصلصة .
- ٣ . اقلي الفطر بالزبدة لمدة ٥ ق ثم انشليه .
- ٤ . ضعي الدقيق في الزبدة والباريكا وحركي لمدة ٣ ق على نار هادئة .
- ٥ . أضيفي المرق بالتدريج وحركي حتى يغلظ ويتكاثف .
- ٦ . أضيفي الدجاجة والفطر وسخني الجميع .
- ٧ . أضيفي بعض الكريم والتوابل وسخني ولكن لا يغلي .
- ٨ . ضعي باقي الكريم على السطح وقدميه .

٢٩ . دجاج بالصويا

الفلبين

المقادير:

- | | | |
|-----------------------|------------------------|-----------------|
| ١ - دجاجة . | ٥ - فلفل رومي مقطع . | ٩ - ملح . |
| ٢ - جزر شرائح . | ٦ - بصل أخضر مفري . | ١٠ - فلفل . |
| ٣ - فاصوليا . | ٧ - ١ / ٤ ك صويا صوص . | ١١ - بصل مفري . |
| ٤ - كرنب مفري خشناً . | ٨ - ٣ مك زيت . | |

خطوات العمل:

- ١ . قطعي الدجاجة وأزيلي العظم وقطعيها مكعبات صغيرة .
- ٢ . حمري البصل في الزيت ثم الدجاج مع ملح وفلفل وقلبي حتى ينضج نصف نضج .
- ٣ . أضيفي الجزر والفاصوليا والكرنب و٣ ك ماء مغلي واطهي حتى ينضج .
- ٤ . أضيفي باقي الخضار والصويا وعندما تنضج قدميها مع الأرز .

٢٠. دجاج بالشيكلاتة

المقادير:



المقادير:

١ - د-حاجة مقطعة .

٢ - عيد كرفس .

٣ - جرة مبشورة .

٤ - بصلة .

٥ - ٢ ش ملح .

٦ - ١ ٢ ك فتات خبز .

٧ - مك زبيب باقي .

٨ - مك شيكلاتة غير محلاة .

٩ - ١ ٤ ك لوز مبشور .

١٠ - ٢ ك فلفل رومي مقطع .

١١ - ٢ ك طماطم مفريان .

١٢ - ٢ ش ملح .

١٣ - ٣ مك دقيق .

١٤ - ١ ٤ مش قرفة .

١٥ - ١ ٤ مش قرنفل .

١٦ - ١ ٢ ٢ ك مرق دجاج .

خطوات العمل:

١ . ضعي المقادير الخمسة الأولى في قدر مع ٢ ك ماء واسلقيها حتى تنضج وبرديها .

٢ . ضعي باقي المقادير في الخلاط واخلطيها جيداً .

٣ . المبخي الخليط حتى يتكاثف .

٤ . أضيفي قطع الدجاج واطبخي لمدة ٢٠ ق مع التقليب من أن لآخر .

٥ . قدميه مع الأرز المسلوق .

باقي الصلصة ممتازة لحشو الأومليت أو التاكو .

٢١. الدجاج بالأعشاب

المقادير:

١ - دجاجة كبيرة .

٢ - ١ ٢ ك زيت زيتون .

٣ - مك زعتر .

٤ - ٢ مك بققدونس مفري .

٥ - ١ ٢ ك عصير برتقال .

٦ - ملح .

٧ - عود كرفس مفري .

٨ - ١٢ فص ثوم مقشور .

٩ - فلفل أسود .

خطوات العمل:

١ . غلفي الدجاجة وقطعيها وتبليها بالملح والفلفل .

٢ . ضعي باقي المقادير في طاجن فخار وأضيفي الدجاج وقلبيه جيداً .

٣ . طهي الإناء بحكام وأدخليه الفرن حتى ينضج .

٤ . قدميه ساخناً مع أرز أبيض وسلطة خضراء .

٢٢. دجاج بالكاري

كينيا

المقادير:

- ١ - دجاجة مقطعة .
- ٢ - ١/٢ ك بصل مفري .
- ٣ - ١ مش بهارات .
- ٤ - ملح .
- ٥ - ٥ ك زيت .
- ٦ - ١ مك كاري .
- ٧ - ١ مك نشأ .

خطوات العمل:

- ١ . تبلي قطع الدجاج بالبصل والملح والبهارات وغطيتها لمدة ساعتين .
- ٢ . سخني الزيت واقلي فيه قطع الدجاج حتى تحمر على نار هادئة .
- ٣ . ضعي الدجاج في قدر وصبي عليها ٢ ك ماء واطهي حتى تنضج .
- ٤ . اخلطي النشأ والكاري في الزيت المتخلف من القلي وأضيفي قليلاً من المرق حتى يصبح الخليط ناعياً .
- ٥ . صبيه فوق الدجاج وغطيه واطهي لمدة ١٠ ق وقدميه مع الأرز .

٢٣. دجاج مع صلصة اللوز

هاليزيا

المقادير:

- ١ - ٢ صدر دجاج .
- ٢ - ٢ مك صويا صوص .
- ٣ - ١ مك سكر بني .
- ٤ - رأسا ثوم مهروسان .
- ٥ - ٢ مك ماء .
- ٦ - ١ مك عصير ليمون .
- ٧ - جزر مبشور للتقديم .

الصلصة :

- ١ - ٢ مك زيت .
- ٢ - ٢/١ ك زبدة لوز .
- ٣ - ثوم مهروس .
- ٤ - ٢ مك جوز هند .
- ٥ - ١/٤ - ١ ك حليب .
- ٦ - ١ مك صويا صوص .
- ٧ - ١ مش سكر بني .
- ٨ - ١ مش زنجبيل .
- ٩ - ملح .
- ١٠ - فلفل .
- ١١ - ١ مش كزبرة .
- ١٢ - بصل مفري .

خطوات العمل:

- ١ . قطعي الدجاج قطعاً صغيرة ووزعيها على ١٢ سيخ شي خشبي .
 - ٢ . اخلطي باقي المقادير وانقعي فيها الدجاج من ٣ - ٦ ساعات .
 - ٣ . سخني الزيت وحمري البصل والثوم .
 - ٤ . أضيفي زبدة اللوز وباقي مقادير الصلصة وامزجي جيداً واطبخيها ٥ ق .
 - ٥ . اشوي الدجاج لمدة ٢ ق لكل وجه أو اقلية .
 - ٦ . قدميه على فرشة من الجزر المبشور وصلصة اللوز السابقة .
- * يمكن استبدال الدجاج بلحم البقر أو الغنم .



● تَرَبْ إفْرِيقِيَا ● ٢٤ - دجاج بزبدة اللوز

المقادير:

- | | | |
|------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| ١ - ٢ ك زيت | ٦ - كوب زبدة لوز . | ١١ - ١ مك كزبرة مطحونة . |
| ٢ - بصلة مفرية . | ٧ - ٢ / ١ - ٢ ك مرق دجاج . | ١٢ - ١ مش كمون . |
| ٣ - ٣ ثم مهروس . | ٨ - ١ مش ملح . | ١٣ - ٢ / ١ مش شطة . |
| ٤ - فحلة رومية خضراء مفرية . | ٩ - ١ مش فلفل أسود . | ١٤ - ٢ / ١ ك طماطم مفرية . |
| ٥ - دجاجة مقطعة . | ١٠ - ١ مش كركم . | ١٥ - ١ مك بقدونس مفري . |

خطوات العمل:

- ١ . سخني الزيت وحري فيه البصل والثوم والفلفل حتى تلين وتصفّر .
- ٢ . أضيفي قطع الدجاج وقلبيها لمدة ٨ ق أو حتى تَحْمَر .
- ٣ . اخلطي اللوز مع ٢ / ١ ك ماء والتوابل وحركي حتى تسبح عجينا ناعما .
- ٤ . أضيفي الخليط للدجاج وقلبي لمدة ٥ ق ثم أضيفي بتي المرق والطماطم .
- ٥ . طي القدر وخفزي النار واطهي لمدة ٤٥ ق أو حتى ينضج الدجاج .
- ٦ . سبيه في صحن التقديم ورشيه بالبقدونس وقدميه معه أرزا مسلوقاً .



● الشَرَب ● ٣٥ - طاجن دجاج بالبيض

المقادير:

- | | | |
|-----------------------|-------------------|--------------------------|
| ١ - دجاجة متوسطة . | ٤ - ١٢٠ غ زبدة . | ٧ - بقدونس مفري . |
| ٢ - ٢ / ٢ مش بهار . | ٥ - بصلة مبشورة . | ٨ - ٤ / ١ ك عصير ليمون . |
| ٣ - ٤ / ٢ مش زعفران . | ٦ - عود قرفة . | |

* خيط البيض :

- | | | |
|---------------------|-----------------------|-----------|
| ١ - ٦ بيضات | ٣ - ٤ / ١ مش بهارات . | ٥ - ملح . |
| ٢ - ٢ / ١ مش قرفة . | ٤ - ٨ / ١ مش كمون . | |

نصوات العمل:

- ١ . قطعي الدجاجة قطعاً صغيرة .
- ٢ . ضعيها مع المقادير الخمسة التالية و٢ ك ماء على النار حتى تنضج .
- ٣ . أضيفي البقدونس والليمون واغلي حتى تغلظ المرقة وأخرجي عود القرفة .
- ٤ . اخلطي البيض مع بهاراته .
- ٥ . صبي الدجاج ونصف المرق في طاجن وسخنيه ثم صبي عليه خليط البيض .
- ٦ . أدخله الفرن لمدة تتراوح بين ١٠ - ١٥ ق ثم رشيه بباقي المرق وقدميه .

٣٦ - أرجل الدجاج بالفرن



المقادير:

- ١ - ٦ أرجل دجاج .
- ٢ - ٨ مك زيت .
- ٣ - بصلتان مفريتان .
- ٤ - كوب عصير طماطم .
- ٥ - ملح .
- ٦ - فلفل أسود .
- ٧ - ٢ مك خل .
- ٨ - ٢ مك سكر .

خطوات العمل:

- ١ . رشي الأرجل بملح وفلفل وضعيها في صحن فرن مع ٦ مك زيت وأدخليها الفرن حتى تحمّر .

- ٢ . اقلي البصل بباقي الزيت حتى يذبل ثم أضيفي باقي المقادير واغليها .
- ٣ . ادهني الأرجل بالخليط وأعيديها إلى الفرن حتى تحمّر جيداً .

٣٧ - أرجل الدجاج بالخضراوات

المقادير:

- ١ - ٤ أرجل دجاج .
- ٢ - ٢ مك دقيق .
- ٣ - ٢ / ١ كغم جزر مقطع .
- ٤ - ٢ / ١ كغم بصل صغير مقشر .
- ٥ - ملح .
- ٦ - فلفل أسود .
- ٧ - بابريكا .
- ٨ - ٢ / ١ كغم فطر .
- ٩ - ٢ / ١ ك عصير طماطم .
- ١٠ - كوب مرق .
- ١١ - ٢ / ١ ك أعشاب مفرية .

خطوات العمل:

- ١ . انقعي قدر الفخار بالماء لمدة ٣٠ ق .
- ٢ . اغسلي الأرجل وجففيها وادعكيها بالدقيق .
- ٣ . رصي الخضراوات في القدر وفوقها الأرجل ثم صبي المرق والطماطم .
- ٤ . رشي الأعشاب والتوابل واطبخي في فرن هادئ لمدة ساعتين .

٣٨ - أرجل الدجاج بالأعشاب

المقادير:

- ١ - أرجل دجاج .
- ٢ - زيت زيتون .
- ٣ - أعشاب مفرية .
- ٤ - ملح .
- ٥ - فلفل أسود .

خطوات العمل:

- ١ . أزيلي الجلد من أفخاذ الدجاج ثم ادهنيها بالزيت واغمسيها في الأعشاب حتى تغطي تماماً .
- ٢ . رصيها على صاج مدهون بالزيت ورشيها بالملح والفلفل وأدخليه فرنًا متوسط الحرارة لمدة ٤٥ ق .

٣٩. كرولة الدجاج بالكُمثرى

المقادير:

- ١ - د- حاجة مقطعة أرباعاً .
- ٢ - ١ ش ملح .
- ٣ - ٢ مش فلفل أسود .
- ٤ - ٢ مش جوزة طيب .
- ٥ - ١ / ٤ ك زبدة .
- ٦ - بصل مفري .
- ٧ - حبثا كُمثرى .
- ٨ - ١ / ٤ ك خل أبيض .
- ٩ - ١ / ٢ ك كريم حامض .
- ١٠ - ٢ مش نشا .
- ١١ - ٢ مك ماء .

خطوات العمل:

- ١ . ادعني الدجاج بالملح والفلفل والجوز .
- ٢ . أقببي الزبدة وحمري البصل حتى يَصْفَر .
- ٣ . أضيفي الدجاج وقلبي حتى يَحْمَر من جميع الجهات .
- ٤ . قسري الكُمثرى وقطعيها شرائح رفيعة ثم أضيفيها إلى الدجاج ومعها الخل وكوب ماء .
- ٥ . ضعي الجميع في إناء فرن وغطيه بالقصدير وأدخليه فرنًا متوسط الحرارة لمدة تتراوح ما بين ٤٥ - ٦٠ ق .
- ٦ . اسقلي الدجاج والكُمثرى في إناء تقديم ساخن .
- ٦ . أضيفي الكريم للسائل وأذيبي النشا في الماء وأضيفيه .
- ٧ . سركي على النلر حتى يغلظ وينعم وصبيه فوق الدجاج وقدميه ساخناً .

٤٠. كزبرة الدجاج

المقادير:

- ١ - حاجة كبيرة .
- ٢ - صلة .
- ٣ - فروع بقدونس .
- ٤ - ورقة غار .
- ٥ - جزرة .
- ٦ - ملح وفلفل أسود .

* الصلصة :

- ١ - ٤ مك جوز هند .
- ٢ - صلة مفرية .
- ٣ - وم مهروس .
- ٤ - ٤ مك زبدة .
- ٥ - ٥ مك كزبرة خضراء مفرية .
- ٦ - ١ مك كاري .
- ٧ - ١ / ٤ مش كركم .
- ٨ - ١ / ٤ مش كمون .
- ٩ - ١ / ٢ مش كزبرة .
- ١٠ - عصير ١ / ٢ ليمونة .
- ١١ - ٢ مك دقيق .
- ١٢ - ٨ مك زبادي .
- ١٣ - ١ / ٢ مش شطة .

خطوات العمل

- ١ . ضعي المقادير الستة الأولى في قدر مع ماء بارد وضعيها على نار هادئة حتى تنضج .
- ٢ . نزعى الجلد والعظام وقطعي اللحم قطعاً متوسطة وصفي المرق .
- ٣ . صبي نصف المرق فوق الجوز واتركيه لمدة ١٥ ق .
- ٤ . حمري البصل والثوم والبهارات والكاري في الزبدة .
- ٥ . أضيفي المرق واطهي لمدة ١٥ ق ثم أضيفي عصير الليمون .
- ٦ . صفي المرق من الجوز وأضيفي السائل للصلصة .
- ٧ . أضيفي الدقيق للزبادي وقلبي حتى يصبح كالكريمة وأضيفيه للصلصة وقلبي حتى يتجانس .
- ٨ . أضيفي الدجاج والكزبرة واطهي لمدة ٥ ق وقدميه ساخناً مع أرز بالشعيرية وسلطة خضراء .

٤١ . كيك الدجاج

المقادير:

- ١ - شرائح دجاج صغيرة مسلوقة .
 ٢ - لبننة .
 ٣ - كزبرة خضراء .
 ٤ - توست .
 ٥ - ثوم .
 ٦ - ملح وفلفل أسود .

خطوات العمل:

- ١ . اخفقي اللبننة والكزبرة والثوم والملح والفلفل في الخلّاط مع قليل من الماء .
 ٢ . أزيل أطراف التوست ورصيها كطبقة في صينية .
 ٣ . صبي عليها جزءاً من الخليط ثم رصي شرائح الدجاج .
 ٤ . رصي طبقة من التوست ثم غطيه بباقي الخليط ويرديه في الثلاجة لحين التقديم .

٤٢ . كباب الدجاج

المقادير:

- ١ - دجاجة .
 ٢ - ٢ مك بققدونس أو كرفس مفري .
 ٣ - بصلتان مفريتان .
 ٤ - بيضتان .
 ٥ - بهارات .
 ٦ - ملح .
 ٧ - بقسماط .
 ٨ - مكرونة بشكل حلزون .

خطوات العمل:

- ١ . اسلقي الدجاجة وأزيلي العظم وافرمي اللحم .
 ٢ . اخلطي اللحم مع البقدونس والبصل وتبليه جيداً .
 ٣ . شكليه على هيئة أفخاذ دجاج صغيرة واغريزي في طرف كل فخذ أصبع مكرونة .
 ٤ . اغمسها في البيض المخفوق ثم في البقسماط ثم اقليها في زيت حار حتى تحمّر .

٤٣ . شيش طاووق

البنان

المقادير:

- ١ - دجاجة .
 ٢ - ١ مش بهارات .
 ٣ - ١٠ فصوص ثوم مهروسة .
 ٤ - ١ مك سماق .
 ٥ - ٢ / ١ مك زبادي .
 ٦ - عصير ليمون .
 ٧ - ٢ مك زيت .
 ٨ - ملح .
 ٩ - فلفل .

خطوات العمل:

- ١ . أزيل الجلد والعظم وقطعي اللحم قطعاً صغيرة .
 ٢ . اخلطي باقي المقادير مع بعض وقلبيها .
 ٣ . أضيفي الدجاج وقلبيه ثم غطيه وضعيه في الثلاجة لمدة ساعة أو أكثر .
 ٤ . شكي الدجاج في أسياخ شي خشبية صغيرة واقلية حتى يحمر وقدميه .

٤٤ . بروت الدجاج السريع



المقادير:

- ١ - قطع دجاج ناضجة .
- ٢ - بهارات .
- ٣ - كوب حليب .
- ٤ - بيضتان .
- ٥ - ٢ ط زيت .
- ٦ - لود أصفر .
- ٧ - ملح .
- ٨ - فلفل .
- ٩ - ٣/١ ك دقيق .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي جميع المقادير في الخلط .
- ٢ . اغسي قطع الدجاج في الخليط واقليها في زيت حتى تحمر .
- ٣ . ضعها على ورق مطبخ وقدميها ساخنة .

٤٥ . الدجاج الذهبي

المقادير:

- ١ - صدور وأفخاذ دجاجة مسلوقة .
- ٢ - بيض .
- ٣ - بقسماط .
- ٤ - ملح .
- ٥ - بهارات .
- ٦ - زيت .

خطوات العمل:

- ١ . احفقي البيض مع الملح والبهارات واغمسي فيه قطع الدجاج .
- ٢ . امسيها في القسماط ثم اقليها في الزيت على نار قوية حتى تشقر .
- ٣ . قدميها ساخنة مع أرز أو بطاطس محمرة وسلطة خضراء .

٤٦ . الدجاج المتبل

المقادير:

- ١ - ١/٢ ك صدر دجاج مسلوقة باردة .
- ٢ - ٢/١ مش فلفل أسود طازج .
- ٣ - ٢/١ مش كاري .
- ٤ - ٢/١ مش خل .
- ٥ - ٢/١ مش خردل .
- ٦ - ٢/١ مك كاتشب .
- ٧ - ٢/١ مش خل .

خطوات العمل:

- ١ . خلطي الزيت والكاري ثم أضيفي باقي المقادير .
- ٢ . دهن قطع الدجاج جيداً بالمزيج وضعيها تحت شواية الفرن حتى تحمر مع الوجهين .

٤٧ . دجاج مع خبز مقلي



المقادير:

- ١ - دجاجة .
- ٢ - بهارات .
- ٣ - ثوم مهروس .
- ٤ - دقيق .
- ٥ - زبدة .
- ٦ - ملح .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي الثوم والبهارات والكاتشب وادهني بها داخل وخارج الدجاجة .
- ٢ . ضعها في كيس شي وأدخليها الفرن لمدة ٥٠ ق أو حتى تنضج .
- ٣ . اعجنى الدقيق عجينا متماسكا مثل عجينة الخبز وتركه يرتاح لمدة ساعتين .
- ٤ . افردى العجين وقطعيه دوائر قطرها ٧ سم وغطي نصف الدوائر بالزبدة السائلة .
- ٥ . غطي كل دائرة مدهونة بأخرى جافة وافردىها دائرة قطرها ١٥ سم .
- ٦ . ضعي قطرات زيت في مقلاة واقلي الأقراص على الوجهين .
- ٧ . قطعي الدجاجة وقدميها مع الخبز وزهور البصل وخضروات مشكلة .

٤٨ . دجاج مخلي محشو

المقادير:

- ١ - دجاجة .
- ٢ - ١ / ٤ كغم لحم مفروم .
- ٣ - بصلتان مفرومتان .
- ٤ - بققدونس مفري .
- ٥ - بهارات .
- ٦ - زبدة .
- ٧ - عصير ليمون .
- ٨ - هيل .
- ٩ - نعناع .
- ١٠ - ملح .
- ١١ - فلفل أسود .

خطوات العمل:

- ١ . أزيل عظام الدجاجة مع مراعاة أن تظل مفرودة ودقيها بالمطقة .
- ٢ . تبليها بالملح والليمون والبهارات وتركها لمدة ٣٠ ق .
- ٣ . اخلطي اللحم والبققدونس والبصل والزبدة وتبليها جيداً .
- ٤ . افردى الدجاجة وضعي وسطها خليط اللحم وفيها بشكل أسطواني .
- ٥ . لفها بقطعة شاش واربطها من الطرفين .
- ٦ . ضعي بصلاً وهيلاً وملحاً وماء في قدر وعندما يغلي اسلقي فيه الدجاجة على نار هادئة لمدة ٣٠ ق .
- ٧ . برديها وقطعيها حلقات وقدميها مع سلطة أو خضار .

٤٩ . دجاج محشو بالأرز



المقادير:

- ١ - دجاج .
- ٢ - زيت .
- ٣ - بصل مفري .
- ٤ - بهارات .
- ٥ - أر ناضج متبل .
- ٦ - لوز وصنوبر محمّر .

خطوات العمل:

- ١ . قصعي الدجاج نصفين بالطول وانزع العظام ماعدا الساق وتبها جيداً .
- ٢ . اخلطي باقي المقادير واحشي بها الدجاج .
- ٣ . لفها جيداً وضعي كل قطعة في ورقة قصدير على شكل قارب بحيث تظهر عظمة الساق وسطح الجلد .
- ٤ . رصيها في صحن فرن مدهون وأدخليها الفرن حتى تنضج ويحمر السطح .
- ٥ . قميها ساخنة مع خضروات ساخنة .

٥٠ . دجاج محشو (١)

عُرْسَا

المقادير:

- ١ - دجاجة .
- ٢ - بقدونس مفري .
- ٣ - لحم مفروم .
- ٤ - خردل .
- ٥ - توست مطحون .
- ٦ - ملح وفلفل أسود .

خطوات العمل:

- ١ . اذعي عظام الدجاجة واسميها نصفين وافردوها بمطقة اللحم .
- ٢ . اخلطي مقادير الحشو واقسميها على النصفين ولفيها أسطوانياً ثم لفيها بورق قصدير .
- ٣ . معيها في حرم مائي وأدخليها الفرن لمدة ٤٥ ق ثم برديها وقطعيها حلقات .

٥١ . دجاج محشو (٢)

روسيَا

المقادير:

- ١ - ٢ ك زبدة .
- ٢ - مك بقدونس مفري .
- ٣ - مك شبت مفري .
- ٤ - ثوم مهروس .
- ٥ - ٢ / ١ مش ملح .
- ٦ - ٢ / ١ مش فلفل أسود طازج .
- ٧ - ٨ صدور دجاج .
- ٨ - ٢ / ١ ك دقيق .
- ٩ - بيضتان .
- ١٠ - ٢ ك فتات خبز جاف .
- ١١ - زيت للقلي .

خطوات العمل:

- ١ . بملعقة خشب اخفقي الزبدة حتى تنعم ثم أضيفي لها المقادير الخمسة التالية .
- ٢ . اقسمي الخليط ٨ أجزاء وشكليها أسطوانات وبرديها .
- ٣ . افردى صدور الدجاج بين طبقتين من ورق مشمع ودقيها بمطرقة البفتيك أو يد الهاون حتى تنفرد وتصبح رقيقة .
- ٤ . ضعي في وسط كل صدر اسطوانة زبدًا ولفيها عليها جيداً .
- ٥ . اغمسيها بالدقيق ثم البيض ثم البقساط وبرديها لمدة ساعة قبل القلي .
- ٦ . سخني الزيت في إناء عميق واقليها حتى تَشَقَّرَ وقدميها ساخنة .

٥٢ . دجاج محشو بالخضراوات



المقادير:

- ١ - دجاجة .
- ٢ - لحم مفروم .
- ٣ - بصل مفري .
- ٤ - بقودونس مفري .
- ٥ - ثوم مهروس .
- ٦ - بهارات .
- ٧ - جزر كبير مسلووق .
- ٨ - بازلاء مسلووقة .

خطوات العمل:

- ١ . انزعي عظام الدجاجة وافرديها قطعة واحدة ودقيها بالمطرقة .
- ٢ . اخلطي المقادير الخمسة التالية (٢ ، ٣ ، ٤ ، ٥ ، ٦) وافرديها طبقة فوق الدجاجة .
- ٣ . جَوِّفِي (قوري) الجزر واحشيه بالبازلاء ثم ضعيه وسط الدجاجة فوق اللحم وغطيه باللحم .
- ٤ . لفي الدجاجة بشكل اسطواني ثم لفيها في قصدير أو قطعة شاش .
- ٥ . اسلقيها بهاء مملح مع هيل وبصل وبهارات حتى تنضج .
- ٦ . خلصيها من الورق وحمريها في الفرن وقدميها مع بطاطس محمرة وسلطة زبادي .

٥٣ . كريم دوشيس الدجاج

فرنسا

المقادير:

- | | | |
|-----------------------------------|----------------------------|--------------------|
| ١ - ٢ / ٢ - ٢ ك بطاطس مهروسة . | ٥ - كوب فطر . | ٩ - ٣ / ٢ ك حليب . |
| ٢ - ٢ / ١ كغم شرائح دجاج مسلووق . | ٦ - فلفل رومية مكعبات . | ١٠ - تاباسكو . |
| ٣ - ٥٠ غ زبدة | ٧ - ٣ / ١ - ١ ك مرق دجاج . | ١١ - بيضتان . |
| ٤ - ٣ مك كريم خفيف . | ٨ - ٣ مك دقيق . | ١٢ - بهارات . |

خطوات العمل:

١. اخططي البطاطس وبيضه ونصف الزبدة وتبلي جيداً .
٢. ضيها في قمع كريمة وشكليها وردات على حافة صحن فرن وادهنيها بالبيض المخفوق وأدخليها الفرن حتى تحمر .
٣. اسقي الفلفل والفطر في المرق لمدة ١٠ ق ثم صفي المرق .
٤. بباي الزبدة والحليب والدقيق اصنعي صلصة بيضاء غليظة وتبليها .
٥. أضيفي لها قطرات من التاباسكو ومرقاً إذا لزم الأمر ثم أضيفي لها الدجاج والخضار .
٦. أضيفي الكريم وصبي الخليط وسط طبق البطاطس وقدميه .

٥٤. دجاج تندوري

المقادير:

- | | | |
|-------------------------|----------------------|--------------------|
| ١ - بصلة مفرية . | ٥ - ١ مش شطة . | ٩ - كوب زبادي . |
| ٢ - ثوم مهروس . | ٦ - فلفل أسود طازج . | ١٠ - عصير ليمون . |
| ٣ - زنجبيل طازج مفروم . | ٧ - ملح . | ١١ - دجاجة كبيرة . |
| ٤ - ١ مش كزبرة . | ٨ - لون طعام أحمر . | ١٢ - زبدة . |

خطوات العمل:

١. اخططي المقادير التسعة الأولى وأضيفي لها عصير ليمون حتى تصبح خليطاً غليظاً .
٢. أجلي جلد الدجاجة وقطعيها أرباعاً وخرميها بشوكة ورشيها بالملح .
٣. اعملي شقوقاً في الدجاجة واحشيها بالمزيج واتفعيها في الباقي لمدة ٥ ساعات .
٤. ضعيها في صحن فرن مدهون وأدخليها الفرن حتى تنضج مع دهنها بالسائل عدة مرات .
٥. ادهنيها بالزبدة وقدميها على فرشة من الأرز بالزعفران وليمون وسلطة .

٥٥. دجاج الرحلات

المقادير:

- | | | |
|---------------------------|------------------------|--------------|
| ١ - طع دجاج صغيرة ناضجة . | ٣ - بيضة . | ٥ - بقسماط . |
| ٢ - ٢ ملك دقيق . | ٤ - عصير وبشر ليمونة . | |

خطوات العمل:

١. غمسي قطع الدجاج ب في الدقيق المتبل بالملح والفلفل .
٢. غمسيها في لبيض المخفوق ثم في البقسماط ورصيها في صحن فرن مدهون .
٣. اصعي عليها قليلاً من الزبدة وأدخليها فرنًا متوسط الحرارة لمدة ٤٠ ق ثم برديها .

٥٦. دجاج بانيه



المقادير:

- ١ - دجاجة .
- ٢ - ٣ بيضات .
- ٣ - بصل مفري .
- ٤ - بهارات .
- ٥ - ملح .
- ٦ - فلفل أسود .
- ٧ - عصير ليمونة .
- ٨ - بقسماط .
- ٩ - ١٢٥ غ زبدة .
- ١٠ - ١/٢ ك بقدونس مفري .
- ١١ - بصل أخضر مفري .

خطوات العمل:

- ١ . قطعي الدجاجة ٤ قطع وانزعي العظم ودقيها بالمطريقة .
- ٢ . تبليها بالملح والفلفل والبهارات والليمون والبصل وتركها جانباً لمدة ساعة أو أكثر .
- ٣ . اغسبها في البيض المخفوق ثم في البقسماط ثم حمريها في الزيت .
- ٤ . اخفقي باقي المقادير في الخلط حتى يصير هشاً ومتجانساً .
- ٥ . ضعيه في ورق قصدير ولفيه على شكل أسطوانة وثلجيه حتى يتماسك .
- ٦ . وقت التقديم قطعيه حلقات ورصيه فوق شرائح الدجاج .

٥٧. دجاج مسح بالتوابل

المقادير:

- ١ - كوب بصل مفروم .
- ٢ - ١/٢ ك كزبرة خضراء مفرية .
- ٣ - ثوم مهروس .
- ٤ - ١ مك كركم .
- ٥ - ٢ مك كاجو مطحون .
- ٦ - بيضتان مسلوقتان .
- ٧ - كيلو طماطم مفرية .
- ٨ - ١ مك زنجبيل مفروم .
- ٩ - ١ مك شطة .
- ١٠ - ٢ كغم قطع دجاج صغيرة بدون عظم .
- ١١ - ٢/١ مك كزبرة .
- ١٢ - ٤/١ مك كمون .
- ١٣ - ١ مك قشدة .
- ١٤ - ٢ مك بندق مطحون .

خطوات العمل:

- ١ . ضعي قليلاً من الزيت في مقلاة وضعي البصل وقلبيه حتى يَصْفَر .
- ٢ . أضيفي الدجاج وقلبيه على نار هادئة حتى يَشَقَّر .
- ٣ . أضيفي الطماطم وجميع التوابل مع ملح و١/٤ ك ماء واطهي حتى تنضج .
- ٤ . أضيفي الكاجو والبندق وبعد ٣ ق أضيفي الكزبرة الخضراء والقشدة .
- ٥ . اسكبيه في طبق التقديم وابشري فوقه البيض المسلوق وقدميه .

٥٨ . فطائر الدجاج (١) ————— ٢٣ قطعة

المقادير:

- ١ - ٤ ك دقيق .
- ٢ - ١ م١ خميرة بيرة .
- ٣ - ١/٤ ك سكر .
- ٤ - بيضة .
- ٥ - ٤ زبدة .
- ٦ - ٢/١ م١ مش ملح .
- ٧ - ٤/١ ك ماء .
- ٨ - بيضة مخفوقة للوجه .

* الدشو :

- ١ - شريح دجاج ناضج .
- ٢ - مايونيز .
- ٣ - ملح .
- ٤ - فلفل .
- ٥ - خردل .
- ٦ - زبدة .
- ٧ - بققدونس مفري .

خطوات العمل:

- ١ . باصاير الستة الأولى وإضافة ماء بالتدريج ؛ اصنعي عجينا نعما ثم غطيه واتركيه حتى يتضاعف حجمه .
- ٢ . قسميه ٢٣ جزءا وشكلها اسطوانات طويلة حوالي ١٢ سم .
- ٣ . رصها في صحن فرن مدهون وغطها واتركها حتى يتضاعف حجمها .
- ٤ . ادخنها بالبيض المخفوق واخبزها في فرن حار لمدة ١٥ - ١٠ ق وبردتها .
- ٥ . اخلطي الدجاج والبققدونس وملح وفلفل ومايونيز حتى تتجانس .
- ٦ . اقحي الأسطوانات بالطول وادهنها بالزبدة واحشها ورشيها بالخردل وقدميها .

٥٩ . فطائر الدجاج (٢)

المقادير:

- ١ - عجينة محمد .
- ٢ - كريب دجاج مسلوق مفروم .
- ٣ - ٢ ك بازلاء مسوقة .
- ٤ - ملح وفلفل .
- ٥ - مك صلصة بيضاء .
- ٦ - ض أو حليب للوجه .

خطوات العمل:

- ١ . فردي العجين وقطعيه دوائر قطرها ٨ سم .
- ٢ . خلطي باني المقادير وضعي ملء ملعقة من الخليط وسط كل دائرة .
- ٣ . لجلي الأطراف بالماء واسحبها إلى أعلى والصقها جيدا بشكل مثلث .
- ٤ . رصها في صحن فرن وادهنها بالحليب أو البيض واخبزها حتى تحمر .



٦٠. أفخاذ الدجاج

المقادير:

- ١ - ٢ / ١ - ٢ ك دجاج مسلوق مفري .
- ٤ - ١ / ٢ ك مايونيز .
- ٢ - ٢ حبة فلفل رومي مفريتان .
- ٥ - ٥ فلفل أسود .
- ٣ - ٣ كوب جزر مبشور .
- ٦ - ٦ ملح .
- ٧ - ٧ عجينة باف باستري .
- ٨ - ٨ بيضة مخفوقة .
- ٩ - ٩ مكرونة حلزون .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي المقادير الستة الأولى .
- ٢ . افردي العجين وقطعيه أشكالاً بيضاوية .
- ٣ . ضعي مقداراً من الحشو وسط كل قطعة وفي طرفها أصبع مكرونة ولفيها على شكل فخذ دجاجة .
- ٤ . ادهنيها بالبيض واخبزيها حتى تحمّر .

٦١. كرات الدجاج بالجبن

المقادير:

- ١ - ٢٥ غ زبدة .
- ٤ - ١٠ شرائح توست بدون حواف .
- ٢ - ٢ / ١ ك حليب .
- ٥ - ٥ كوب دجاج مفروم ناضج .
- ٣ - ٨ / ١ ك دقيق .
- ٦ - ٢ / ١ ك جبن شيدر مبشور .
- ٧ - ٧ بيضة .
- ٨ - ٨ فلفل .
- ٩ - ٩ ملح .

خطوات العمل:

- ١ . أذيبي الزبدة وقلبي فيها الدقيق وأضيفي الحليب وحركي حتى تتكاثف ثم برديها .
- ٢ . افرمي الخبز واخلطي نصفه مع الدجاج والجبن والصلصة والبيض حتى تتجانس وتنعم .
- ٣ . شكليها ١٦ كرة وغطيها بباقي الخبز .
- ٤ . اقليها في زيت حار حتى تشقّر وقدميها ساخنة أو باردة .

٦٢. فتة الدجاج

سوريا

المقادير:

- ١ - دجاجة .
- ٤ - صنوبر محمر .
- ٧ - ٢ مط زبدة .
- ٢ - رغيف خبز مفروود .
- ٥ - ٢ ك أرز .
- ٨ - ٨ ثوم مهروس .
- ٦ - ٢ مك طحينة .
- ٣ - ٢ / ١ ك زبادي .

خطوات العمل:

- ١ . اسلقي الدجاجة مع بصلة وعود قرفة وقشرة ليمونة وملح حتى تنضج .
- ٢ . أزيل عظام الدجاجة وقطعي اللحم صغيراً .
- ٣ . قطعي الخبز مربعات صغيرة ثم حمريه في نصف الزبدة حتى يشقّر .
- ٤ . انقعي الأرز في ماء بارد لمدة ٣٠ ق .
- ٥ . ضعي باقي الزبدة في قدر وقلبي فيه الأرز لمدة ٣ ق .
- ٦ . أضيفي ٢ ك مرق دجاج وغطيه حتى ينضج .
- ٧ . ضعي الخبز في صحن تقديم ورشيه بقليل مرق ثم ضعي الأرز فوقه ثم الدجاج .
- ٨ . اخلطي الطحينة مع الزبادي والثوم وملح وصيها فوق الدجاج ورشيه بالصنوبر وقدميه .

٦٣ . فطائر الدجاج بالذرة

كوستاريكا

المقادير:

- ١ - كيب دجاج مسلوق مقطع .
- ٢ - كيب بازلاء مسلوقة .
- ٣ - شرائح طماطم مقشورة .
- ٤ - بهارات .
- ٥ - بيضتان مسلوقتان .
- ٦ - ملح وفلفل .
- ٧ - ٤٠ غ زبدة .
- ٨ - كوب دقيق ذرة صفراء .
- ٩ - مرق دجاج .

خطوات العمل:

١. ١. خلطي الدقيق والمرق والزبدة وضعيه على النار وحركي حتى ينضج وينفصل عن جوانب الإناء .
٢. ٢. اخصري ٤ أوراق قصدير مربعة وضعي بكل مربع ١ / ٤ مقدار خليط الذرة .
٣. ٣. ضعي فوقه بعض قطع الدجاج والبازلاء وحلقات البيض ورشي بملح وفلفل .
٤. ٤. ضعي على السطح شريحة طماطم ولفي الورق جيداً بشكل مربع .
٥. ٥. رشيها في مصفاة قدر بخار واطهيها لمدة ١٥ ق على البخار وقدميها .

٦٤ . ديك رومي محشو بالفريك

مصر

المقادير:

- ١ - دك رومي .
- ٢ - زبدة .
- ٣ - بصل مفري .
- ٤ - ملح وفلفل .
- ٥ - ثوم بودرة .
- ٦ - بصل شرائح .

* الحشو :

- ١ - فريك .
- ٢ - بصل مفري .
- ٣ - زبدة .
- ٤ - زبيب .
- ٥ - لوز مقشور .
- ٦ - ملح .

خطوات العمل:

١. ١. سجلي الزبدة وحمري فيها الفريك والبصل ثم أضيفي اللوز والزبيب .
٢. ٢. أضيفي ماء يساوي حجم الفريك ، وملحاً ثم خففي النار حتى ينضج .
٣. ٣. اشهي الديك من جهة الرقبة بالفريك ثم اغلقيها بعيداً خلال الأسنان .
٤. ٤. اشهي الديك من بين الرجلين ثم سدي الفتحة بشرائح البصل .
٥. ٥. اخلطي البصل والثوم والملح وادهني بها سطح الديك ثم ادهنيه بالزبدة .
٦. ٦. ضعيه في صحن فرن وأضيفي كمية من الماء وغطيه بالقصدير مع ملاحظة ألا لا يلتصق الورق بالديك .
٧. ٧. بعد النضج أزيل الورق حتى يحمر الديك .

